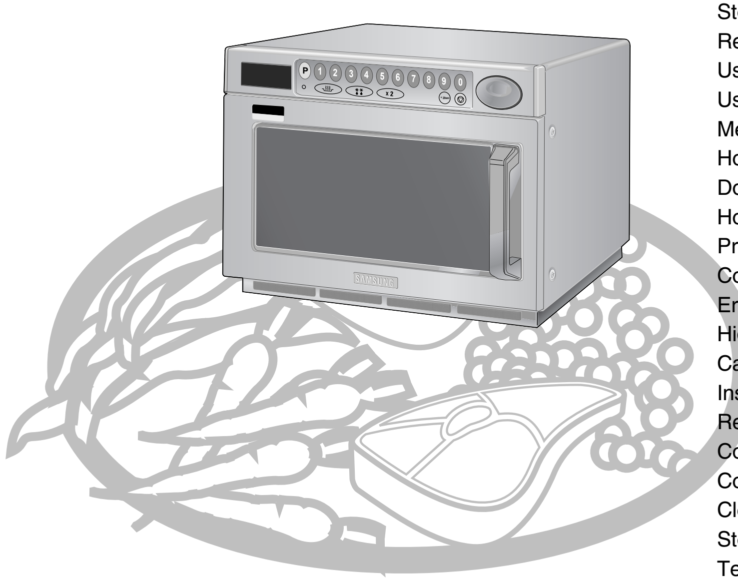
MICROWAVE OVEN

(COMMERCIAL)

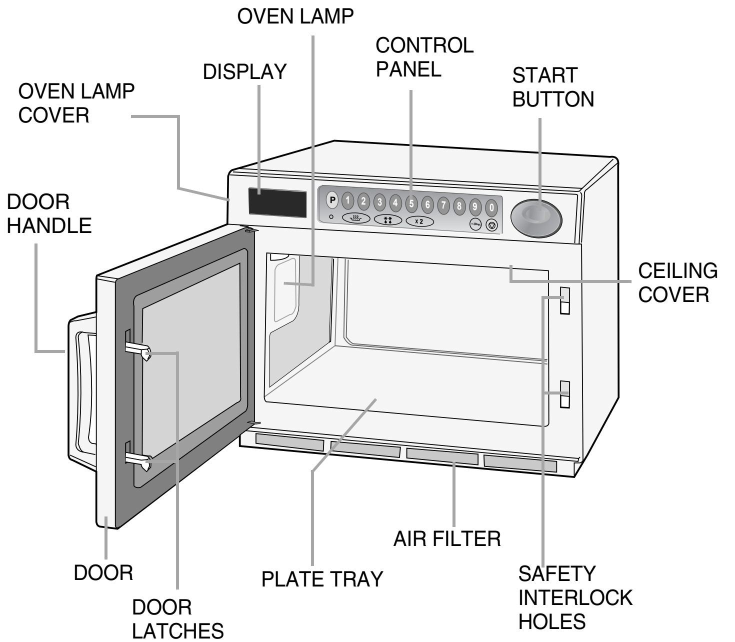
Owner's Instructions and Cooking Guide

CM1929A (1850 Watt)
CM1629A (1600 Watt)
CM1329A (1300 Watt)

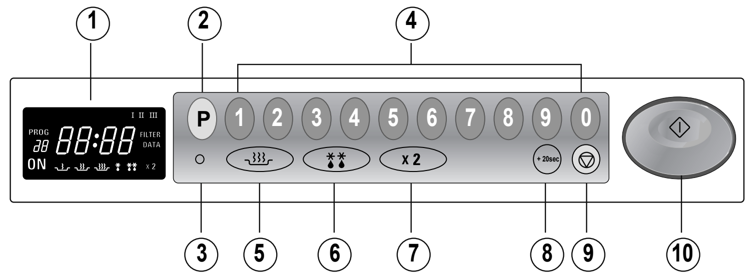


Code No. : DE68-02349B

Oven

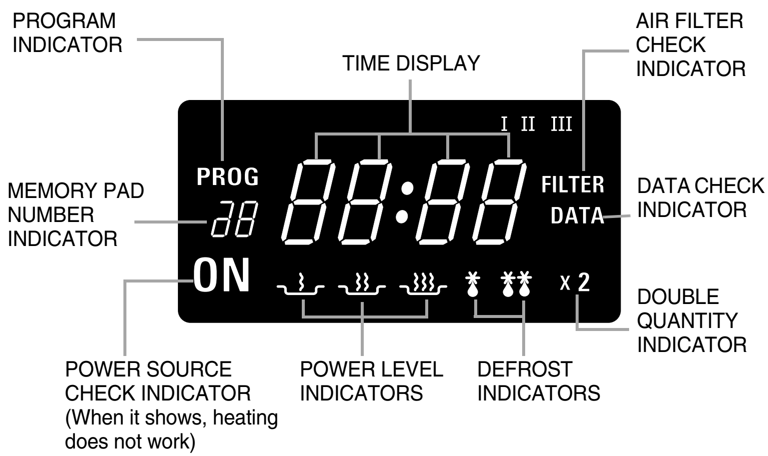


Control Panel



1. DISPLAY
2. PROGRAM PAD
3. PROGRAM LOCK PAD
4. NUMBER PADS(Time, Memory Programming)
5. POWER LEVEL SELECTOR PAD
6. DEFROST SELECTOR PAD
7. DOUBLE QUANTITY PAD
8. +20sec PAD (One Touch Cook Pad)
9. STOP/CANCEL PAD
10. 10. START BUTTON

DISPLAY



Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step reocedures use two different symbols.

Important **Note**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautiones

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
Stir during heating, if necessary, and **ALWAYS** stir after heating.
In the event of scalding, follow these **FIRST AID** instructions:

* Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
* Cover with a clean, dry dressing.
* Do not apply any creams, oils or lotions.

WARNING:
The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

EN

Safety Precautiones (continued)

- **NEVER** heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

IMPORTANT

- Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Installing Your Microwave Oven

This microwave oven can be placed almost anywhere (kitchen work surface or shelf, movable trolley, table).

1. Install the oven on a flat, level, stable surface. Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10cm(four inches) of space behind, on the sides of the oven and 20cm(eight inches) of above.
   (For stacking see page 17.)
2. Never block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
3. Remove all packing materials inside the oven.
4. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ Be sure to remove the protective film from outer case. The protective film is on the outer case to prevent scratches. When installing or before using, be sure to remove it.

Outdoor Use
This microwave oven is not designed for outdoor use.
You should use it indoors only.

During Air Cooling
Do not turn power off while the cooling fan is automatically air-cooling for 1min.

Recommendations

- DO NOT install the microwave oven in hot or damp surroundings.
  Example: Next to a traditional oven or radiator.
- The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

EN

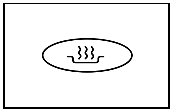
One-stage cooking

This oven is preset at the factory for automatic operation.

Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and "ON" appears in the display window.

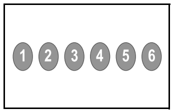
Open the door(The oven lamp will be turned on.).

Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely (The oven lamp will go off.).



1. Select the desired power level by pressing the **Power Level Selector** pad.
Result : The selected power level will be displayed in the display window.

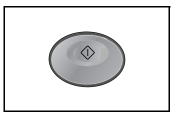




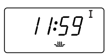
2. Set the desired heating time by pressing the **NUMBER** pads.
Result : The selected time is displayed in the display window.



The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title "Power Levels ans Time Variations" on page 6. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.



3. Press button:
Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. Heating will start.
The time on digital display will count down.



When all time is elapsed, the end of cycle Beep Tone will sound 4 times and all heating will stop. The oven lamp will go off. For 1 min, the display shows '0' and the cooling fan will keep working in order to cool down the interior parts.

During the time, the fan will not stop even when you open the door. 1 min later it will stop. Food may be removed from oven whilst the fan is still running.

4. Open the door and take the food out.
Close the door. The oven lamp will go off.

Whilst in a heating cycle, one press on pad stops the oven. At this time, the Power Check Indicator "ON" starts blinking and goes off when the pad or button is pressed again.

You can restart it by pressing the button or a second press on pad will cancel the selected program. While NOT in a heating cycle, one tap on pad cancels the selected program.

You can press +20sec pad one or more times in order to add the cooking time by 20 seconds. But you can not exceed the maximum time per power level allowed for power level selected.

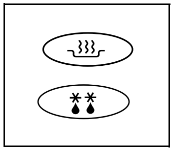
When you first plug in the power cord, the oven beeps once and all the indicators show for 5 sec in the display window.

When heating cycle is completed and you open the door, the oven lamp automatically turns on and goes off 1 min later.

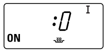
When you open the door whilst in a heating cycle, the oven stops operating and the oven lamp automatically turns on for 1 min and goes off 1 min later. If you leave the oven door open for more than 1 min, the oven beeps once every minute and after 5 min the power source check indicator 'ON' appears in the display window.

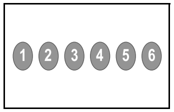
Cooking / Reheating (continued)

Multi-stage cooking



1. Select the desired power level by pressing the **POWER LEVEL** Selector pad or **DEFROST** pad.
   Result : The selected power level will be displayed in the display window.



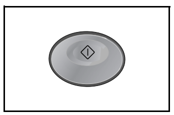


2. Set the desired heating time by pressing the **NUMBER** pads.
   Result : The selected time is displayed in the display window.

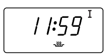


   The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title “Power Levels ans Time Variations”. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.

3. Repeat steps 1 and 2 for **II** or **III** stage memory programming.



4. Press button:
   Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. The oven will automatically start heating according to pre-programed cooking time and power level.(I stage ➞ II stage ➞ III stage). The time on digital display will count down.



☛ You can not set up the same **POWER LEVEL** or **DEFROST**.
☛ It operates as setting up sequence.

Power Levels and Time Variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between the power levels below.

Power Level	CM1929A		CM1629A		CM1329A	
	Percen-tage	Output	Percen-tage	Output	Percen-tage	Output
HIGH	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIUM	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LOW	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HIGH DEFROST	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LOW DEFROST	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

Power Level	Max. Time
HIGH	25 min.
MEDIUM	40 min.
LOW	40 min.
HIGH DEFROST	50 min.
LOW DEFROST	50 min.

Stopping the Cooking

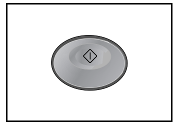
You can stop cooking at any time so that you can:

- ***Check the food***
- ***Turn the food over or stir it***
- ***Leave it to stand***

To stop the cooking...	**Then...**
Temporarily	Open the door or press pad once. Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press again.
Completely	Press the pad twice. Result : The cooking settings are cancelled.

If you want to cancel any cooking settings before starting cooking, simply press **CANCEL**( ) once.

Repeat Feature



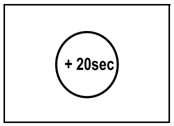
1. You can repeat the previous cooking setting (regardless of manual or automatic memory heating) by pressing the **START**( ) button. The oven starts with exactly the same heating time and power level that were used in the last operation.
2. The repeat feature will be cancelled once the power source is cut off.

EN

Using +20sec Pad

This is a ONE TOUCH COOK pad.
By touching the pad once, you can start heating instantly.
You can increase the cooking time by pressing the +20sec pad while heating is being done.
A cooking time increases by 20 seconds at each press on +20sec pad. But it can not exceed the maximum time.
Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- ***Check how cooking is progressing at any time simply by***
- ***opening the door***
- ***Close the door***
- ***Increase the remaining cooking time***



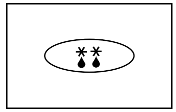
Before operating the oven, times can be increased/decreased using either the time pads or **+20sec** button
During the operating, time may only be added by using the **+20sec** button.

Using the Defrost Feature

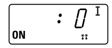
The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

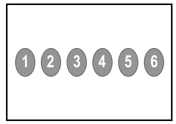
☛ Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food in the centre of the plate tray. Close the door.



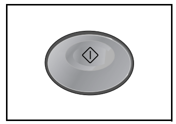
1. Press the Defrost selector pad to set **DEFROST HIGH** ( ) or **DEFROST LOW** ( ) as you wish.
   Result : The selected DEFROST indicator appears in the display.



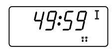


2. Press the **NUMBER** pads to set the defrosting time. (Max. 50 min)





3. Press ◇ button.
   Result : Defrosting begins.

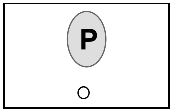


✉ It is not possible to set a defrosting time for longer than 50min. The defrost indicator will flash and it is advisable to press **CANCEL**( ) and enter a new defrost level and time.

✉ When the oven was operating for longer than 25 min under Defrosting cycle, you can NOT change the power level from Defrosting to Heating(Cooking/Reheating) mode.

Memory Pads Programming

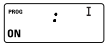
One-stage

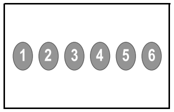


1. Hold down **PROGRAM LOCK**(○) and then press **PROGRAM**(P) pad. Hold together for 2 sec.

Be sure to press the pads firmly.

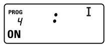
Result : PROG indicator appears in the digital display.

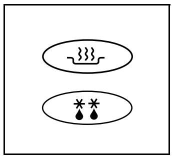




2. Press appropriate **NUMBER** pad for the desired memory number.

Result : Selected memory program code appears below the PROGRAM indicator.

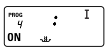


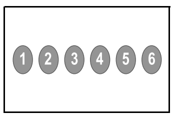


3. Select power level by pressing the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad.

Result : Default power level HIGH appears in the display at first press of the **POWER LEVEL** pad.

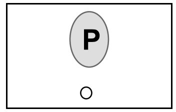
Press the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad one or more times until you get the desired power level.





4. Press **NUMBER** pads to set the cooking time.

The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title “Power Levels and Time Variations” on page 6. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value.
It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.



5. Hold down **PROGRAM LOCK**(○) and then press **PROGRAM**(P) pad. Hold together for 2 sec once again.

Result : PROG indicator and memory number indicator blink 3 times in the digital display with a beep sound. And then the display goes blank.

Caution: Be sure to press the pads firmly in the right position.

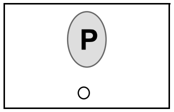


6. When you want to program more, repeat the procedures above again.

Memory programs are available up to 30 items. Make sure the unit is properly programmed. After programming is finished, all you have to do for memory cooking is to press the **NUMBER** pad. Then the selected memory program automatically starts cooking.

EN

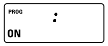
Multi-stage

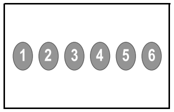


1. Hold down **PROGRAM LOCK**(○) and then press **PROGRAM**(**P**) pad. Hold together for 2 sec.

   Be sure to press the pads firmly.

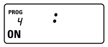
   Result : PROG indicator appears in the digital display.

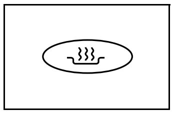




2. Press appropriate **NUMBER** pad for the desired memory number.

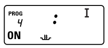
   Result : Selected memory program code appears below the PROGRAM indicator.

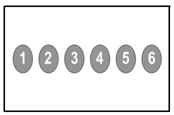




3. Select power level by pressing the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad.

   Press the **POWER LEVEL** pad and **DEFROST** pad one or more times until you get the desired power level.

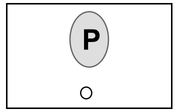




4. Press **NUMBER** pads to set the cooking time.

   The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title "Power Levels and Time Variations" on page 6. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value.
   It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.

5. Repeat steps 3 and 4 for **II** or **III** stage memory programming.



6. Hold down **PROGRAM LOCK**(○) and then press **PROGRAM**(**P**) pad. Hold together for 2 sec once again.

   Result : PROG indicator and memory number indicator blink 3 times in the digital display with a beep sound. And then the display goes blank.

   Caution: Be sure to press the pads firmly in the right position.



7. When you want to program more, repeat the procedures above again.

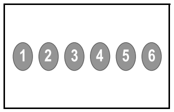
   Memory programs are available up to 30 items. Make sure the unit is properly programmed. After programming is finished, all you have to do for memory cooking is to press the **NUMBER** pad. Then the selected memory program automatically starts cooking.

- You can not set up the same **POWER LEVEL** or **DEFROST**.
- It operates as setting up sequence.

How to Operate Memory Cooking

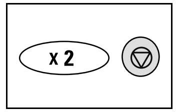
After having finished memory programming, just press the NUMBER pad of the memory number you want to select. The oven will automatically start heating according to the pre-programmed cooking time and power level.

1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and “ON” appears in the display window.
2. Open the door.
   The oven lamp will be turned on.
3. Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely.
   Result : The oven lamp will go off.

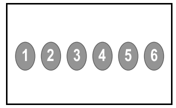


4. Press **NUMBER** pad.
   Result : The selected memory program automatically starts heating. But, **NUMBER** pad 1, 2, 3 operate after 2 seconds.

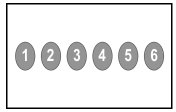
Double Quantity Pad Programming



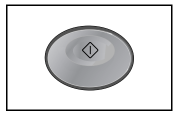
1. Hold down and then press pad. Hold together for 2 seconds.



2. Select desired program code by using **NUMBER** pads.



3. Press **NUMBER** pads to set the magnification factor within the range from 1.00 to 9.99.
   Default factor is 1.65 preset from the manufacturer for increasing the cooking time.
   Make sure that you set a correct factor between 1.00 and 9.99 for each memory code number.



4. Press button.

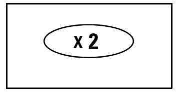
Press pad to exit the programming mode.
Though you can successfully set a double quantity factor whose setting might result in excess of the maximum time allowed for each power level, the oven does not operate exceeding the maximum time.

Double Quantity Pad Programming (continued)

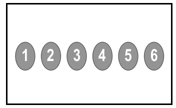
Double Quantity Factor Editing

Feature	Key Entry	Display	Remark
Double Quantity Factor Edit	Hold down CANCEL( ) and then x2 pad.	PROG F . ON x2	Hold down for 2 sec.
	Code No.	PROG 1 F 1.65 ON x2	After 1 sec, default value shows in the display window.
	(Input desired factor value.)	PROG 1 F2.00 ON x2	1.00 ~ 9.99 available (Change the factor if required.)
	START( )	PROG 1 F2.00 ON x2	If you don't want to change more, press CANCEL to exit the editing mode.
	New Code No.	PROG 2 F 1.65 ON x2	Skip this step if not necessary.
	(Input desired factor value.)	PROG 2 F2.30 ON x2	Skip this step if not necessary.
	START( )	PROG 2 F2.30 ON x2	Skip this step if not necessary.
	CANCEL( )	(Mode cancel)	This exits the editing mode.

How to Operate Double Quantity Pad



1. Press the **Double Quantity** pad.

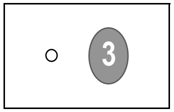


2. Press the desired memory **NUMBER** pad.
   Result : Cooking time which was multiplied by the preset factor appears in the display and cooking starts with time digits counting down.

   You don't need to press button to start heating.

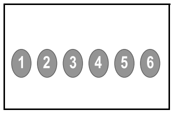
Programming Air Filter Clean Time

When the air filter check indicator (FILTER) appears in the display window after a certain time of use, you should clean the air filter according to the instructions "Cleaning the Air Filter" on page 16 in this booklet. Then follow the procedure as below if you want to change the air filter clean time.



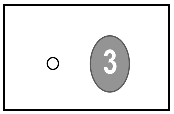
1. Hold down **PROGRAM LOCK**(○) and then press **NUMBER 3** pad. Hold together for 2 seconds.
   Result : The display will show the length of time in hours between cleaning the air filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.

   Default clean time is 500 hours in terms of pure oscillating time, not the continuity time.

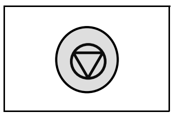


2. Press **NUMBER** pads to set the desired clean time.

   You can set up to 999 hours.



3. Hold down **PROGRAM LOCK**(○) and then press **NUMBER 3** pad.
   Hold together for 2 seconds in order to save the new value.
   This completes the programming of the air filter clean time.



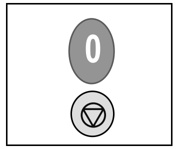
4. Press **CANCEL**( ) pad to return to cooking mode.

   .After the clean time has expired, you should clean the air filter. See page 16.

Controlling Beep Tone

You can select the beep tone you require. There are 4 sound levels available.

EN



Hold down **CANCEL**( ) and then press **NUMBER 0** pad. Hold together for 2 seconds.

Result : Beep tone is changed to one level higher than current one.

Beep tone 0 does not make beep sound.

Settings are circulating whenever you press the hidden keys in the following order.

Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (No sound)

Default tone is Snd 2.

Error Codes

EN

Erroe Items	Code	Error Beep	Cause	Remedy
Power frequency Error (50/60Hz)	E1	-	Power frequency is other than 50 Hz.	Unplug the power cord plug and check if the power frequency is 50 Hz. Plug the power cord in 50 Hz power source and see If “E1” appears. If the error code is displayed again even after the correct power source is provided, contact the nearest service centre.
HVT-I Power Error	E41	One long beep for 2 sec	The circuitry inside the oven is not working correctly.	Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code “E41” appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
HVT-II Power Error	E42	One long beep for 2 sec	The circuitry inside the oven is not working correctly.	Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code “E42” appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
EEPROM Error	E5	One long beep for 2 sec	Memory IC (EEPROM IC) is not working correctly. In this case, other features except for memory function work properly. (You can operate the oven manually)	Press CANCEL pad one or more times and try to start a memory heating. If the error code “E5” persists, contact your nearest service centre.

Hidden Keys

Note: Press Key 1 and then the next one. Hold for 2 secs.

Feature	Key Entry		Display	Remark
	Key 1	Next		
Continuity time total	CANCEL (⊘)	1	99 99 ON	Hold together for 2 sec. Unit: 10 hrs.
Magnetron oscillating time total	CANCEL (⊘)	2	99 99 ON	Hold together for 2 sec. Unit: 1 hr.
Number of times of use by memory program code	CANCEL (⊘)	Start	PROG DATA ON	Hold together for 2 sec.
	Code No.		PROG 1 DATA ON	
	(Data display after 2 sec.)		PROG 1 739 DATA ON	739 times of use
	(New code can be set after data display)		PROG 2 DATA ON	
	CANCEL (⊘)		(Mode Cancel)	
Heating time per memory program code (Automatic sequential display)	CANCEL (⊘)	P	PROG 1 1:10 ON	Hold together for 2 sec.
			(Sequentially displays for 3 sec from 1 to 30)	
	CANCEL (⊘)		(Mode Cancel)	

Care of Your Microwave Oven

Cleaning the Microwave Oven

1. Unplug the oven from the electrical socket before cleaning.
2. Clean the inside of the oven. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent solution may be used if the oven gets too dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.

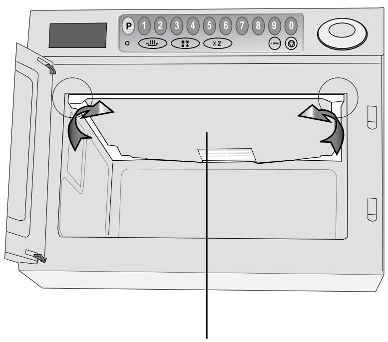
   If food remnant or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves possibly resulting in arcing or sparks.
3. Clean the outside of the oven with soap and water, then dry with a soft cloth.
   Caution: Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel opening.
4. When you clean the window of the door, be sure to use a soft cloth after washing with very mild soap and water. Do not use window cleaner as the front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

EN

Cleaning the Ceiling Cover

1. Hold side stoppers of ceiling cover with both hands and pull them in and down. Then take the ceiling cover out of the oven cavity.
2. Rinse ceiling cover in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the ceiling cover before using the oven.

Caution : Ceiling cover must be in place securely when you use the oven. When you removed the Ceiling Cover for the purpose of cleaning, be sure to be extremely careful about the exposed inside components on the top of the oven cavity. If any of them are deformed, abnormal symptom can happen such as arcing or sparks during operation. In case of such problem, contact the nearest after-sales service centre.



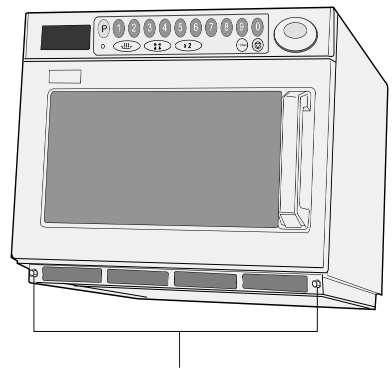
Cleaning the Air Filter

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions.

The oven may have problems when the Air Filter becomes clogged with dust.

1. Remove the bolt at both ends of the Air Filter.
2. Lift the Air Filter off the post carefully.
3. Wash this filter in warm soapy water.
4. Be sure to replace the Air Filter before using the oven.

- If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem on the oven.
- If the want to change the air filter clean time, refer to “Programming Air Filter Clean Time” in page 13.



Installation Instructions for Stacking

Important

1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.

2. For stacking installation, you must use the “bracket plate” which is enclosed with this unit.

3. The maximum stacking height is two units.

☒ Stacking the two units is limited to the following models.

CAUTION: Be sure the oven cavity is empty.

Installation

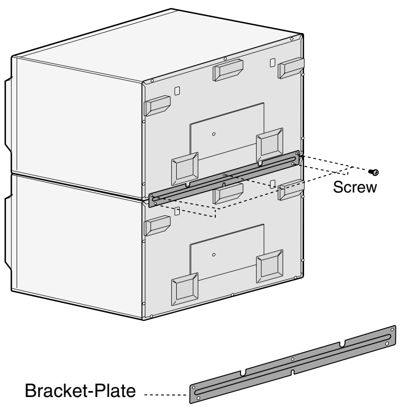
1. Stack two units together.

2. Remove 6 screws as shown in the figure.

3. Place the Bracket-plate to join the two units.

4. Attach and tighten 6 screws as shown in the figure here.

5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.



Replacement of Lamp

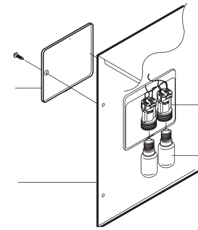
Important

1. Remove a screw securing the lamp cover.

☒ You don’t need to remove outer panel to replace lamp.

2. Remove the lamp by rotating it clockwise.

3. Replace with a new lamp by rotating it counter-clockwise.



EN

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended
✓✗ : Use Caution
✗ : Unsafe

EN

F : Frozen　　**C : Chilled**

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
BREAD & PASTRIES						
To Defrost						
Vienna Baton 9" F		DEFROST 1(❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Vienna Baton 9" X 2 F		DEFROST 1(❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Gateaux, ind. Slice F	Place on plate	DEFROST 2(❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
To warm						
Quiche 11" sliced 136g	Place on plate	DEFROST 1(❄❄) HIGH	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Mince pies ind. X 2 F	Remove from tin foil Place on plate	HIGH	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Fruit pie F	Place on plate	HIGH	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 F	Place on plate	HIGH	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastry, baked 227g C	Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie X 2 C	Remove foil. Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie C	Place on plate, remove foil	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
SNACK & STARTERS						
To cook						
Bacon, rasher C	Place on rack	HIGH	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eggs, poached X 2 C	Place in ramekins	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eggs, scrambled X2 C	Beat eggs and place in bowl	HIGH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Sausages X 2 Thick C	Pierce	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
SNACK & STARTERS						
To Reheat						
Sausages Cumberland F	Place on plate	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Full breakfast C	Cover	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers F		HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger F		HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162g F		HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog F		HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190g F	Place on plate	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Chargrilled ribs 200g F	Place on plate	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Wings of fire X 6 F	Arrange on plate, thin parts to center	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Baked Beans 500g	Cover and Stir half way	HIGH	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Baked Beans 250g	Cover and Stir half way	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
DESSERTS						
To warm						
Apple Crumble 200g F	Cover in dish	HIGH	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Christmas Pudding 150g C	Place in bowl	HIGH	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Jam Roly Poly 80g F	On a plate	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crepes Suzette 2 F	Pierce film	HIGH	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet Sponge pudding F	X 2 X 1	HIGH HIGH	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 mins 2 mins
Sponge pudding F	X 2 X 1	HIGH HIGH	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 mins 2 mins

EN

F : Frozen **C : Chilled**

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
RECIPE DISH ENTREES						
To Reheat						
Amorini & Stilton bake C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala F	Pierce film	HIGH	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Thai Green Chicken curry F	Pierce film	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con Carne F	Pierce film	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chicken cooked 1/2 Chilled	Place in m/w in pierced bag	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasagne 192g	Place in microwave safe dish	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules Marinieres 466g F	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Salmon & Avacodo Paupiette C	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Shepherd's pie 300g C	Place in oven and cover	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Suet puddings chilled	Cover - place upright on microwave safe plate	LOW	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Supreme of chicken in red pesto 312g F	Pierce bag place on plate	DEFROST 1(⁂) HIGH	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tagliatelle carbonara C	Pierce film, place on plate	HIGH	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio C	Place in dish and cover	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetable Cumberland Pie C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plated Meal 350g C	Covered	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plated Meal 700g C	Covered	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
FRESH VEGETABLES						
To cook 500g						
Beans, green sliced	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Brocolli, florets	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Cabbage, shredded	10tbsps water cover	HIGH	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carrots, sliced	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Cauliflower, florets	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Whole Green beans	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Potatoes, jacket	Turn half way	HIGH	10'00”	11'00”	12'00”	5 mins
Sprouts	60ml/4tbsps water cover	HIGH	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Beans, green sliced	Cover, stir half way through cooking	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Beans, whole	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Brocolli Florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cabbage, shredded	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carrot batons	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cauliflower, florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Corn on the Cob	Cover	HIGH	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Corn, whole baby	Cover, stir half way	HIGH	5'00"	5'15"	5'30"	2 mins
Mushrooms, whole	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Cooking Guide (continued)

F : Frozen **C : Chilled**

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
FRESH VEGETABLES						
To cook 500g						
Potatoes, jacket 230~290g X 1		HIGH	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Potatoes, Mashed X 2 Potatoes, Mashed X 4		HIGH HIGH	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 mins 2 mins
Ratatouille 500g		HIGH	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Sprouts	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
RICE, 500g						
To Reheat						
Rice, boiled F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Rice, Pilau F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Cleaning Your Microwave Oven

EN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Plate tray***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the plate tray and heat for three minutes at maximum power.

☒ **DO NOT** spill water in the vents.

☒ **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.

☒ Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

☒ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury .

Storing and Repairing Your Microwave Oven

EN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

English

Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

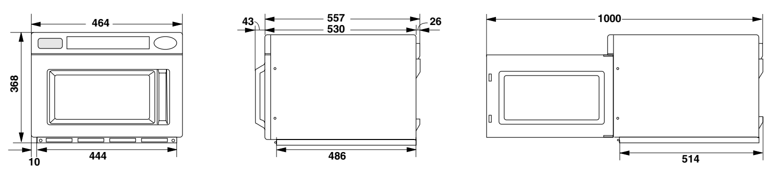
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CM1929A**	**CM1629A**	**CM1329A**
Power source	230 V ~ 50 Hz		
Power consumption Microwave	3200 W	3000 W	2600 W
Output power	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Operating frequency	2, 450 MHz		
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litre		
Weight Net	32 Kg approx.		



Note

EN

SAMSUNG

ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

MIKROWELLENGERÄT

(HANDEL)

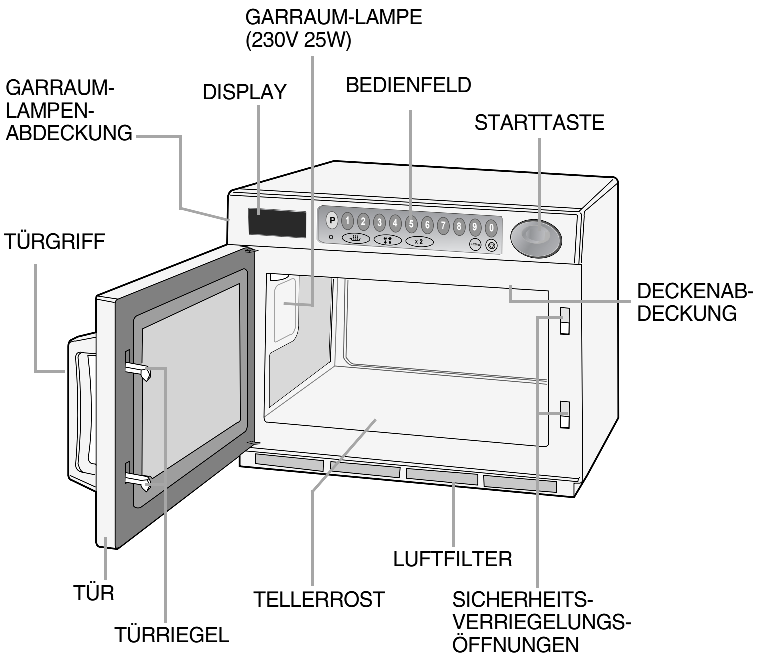
Bedienungsanleitung und Kochleitfaden

CM1929A (1850 Watt)
CM1629A (1600 Watt)
CM1329A (1300 Watt)

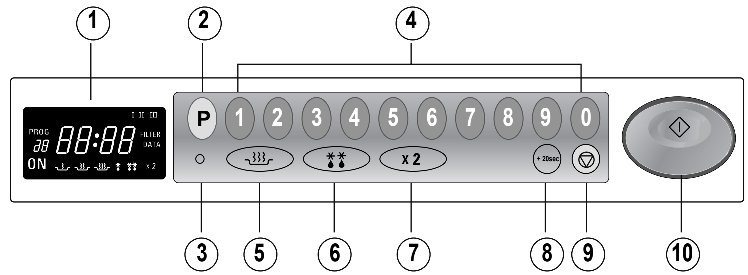


Kode Nr. : DE68-02349B

Das Mikrowellengerät



Bedienfeld



1. DISPLAY
2. PROGRAMMTASTE
3. PROGRAMMSPERRTASTE
4. ZIFFERNTASTEN (Zeit, Speicherprogrammierung)
5. LEISTUNGSWAHLTASTE
6. AUFTAUWAHLTASTE
7. DOPPELMENGENTASTE
8. +20sec TASTE (One-Touch Gartaste)
9. STOP-/LÖSCHTASTE
10. STARTTASTE

DISPLAY



Verwendung dieser Bedienungsanleitung

Sie haben soeben ein SAMSUNG-Mikrowellengerät erworben. Ihre Bedienungsanleitung enthält wertvolle Informationen über das Garen mit Ihrer Mikrowelle:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr***
- ***Nützliche Küchentips***

Vorne in Ihrem Bedienungsheft finden Sie Abbildungen Ihres Mikrowellengeräts und, was noch wichtiger ist, das Bedienfeld, damit Sie die entsprechenden Tasten schneller finden.

Die Schritt-für-Schritt-Verfahren verwenden zwei verschiedene Symbole:

Wichtig **Bemerkung**

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (nicht beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Sicherheitshinweise

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT! LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

WARNUNG:
Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG:
Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG:
Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds **IMMER** eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch **IMMER** nach dem Erhitzen um.
Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden **ERSTE HILFE**-Anweisungen:

- * Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- * Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- * Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

WARNUNG:
Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist;
  NICHT VERWENDEN: Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.

  Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.
- Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden. Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
- Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- Füllen Sie das Behältnis **NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist.
  Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter sowie Nüsse mit Schale, Tomaten usw. dürfen nicht erwärmt werden.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier. Sie könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds kommen, sodass dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.
- Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

<u>Grund</u>: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Betrieb des Mikrowellenofens sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).

<u>Grund</u>: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

- **NIEMALS** den Mikrowellenherd bei leerem Garraum einschalten. In diesem Fall wird die Stromversorgung aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.

WICHTIG

- Kleine Kinder dürfen NIEMALS den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (auch Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Installation Ihres Mikrowellengeräts

Dieses Mikrowellengerät kann praktisch überall aufgestellt werden (Küchenarbeitsfläche oder Küchenregal, Teewagen, Tisch).

☛ Für Ihre persönliche Sicherheit muss das Gerät:
- Korrekt geerdet sein (3-Stift Stecker)
- An eine geerdete Standardsteckdose 230 Volt, 50 Hz, Wechselstrom angeschlossen werden

1. Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, ebenen stabilen Oberfläche auf. Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät installieren, überzeugen Sie sich, dass das Gerät ausreichend Luftzufuhr hat, indem Sie nach hinten und zu beiden Seiten mindestens 10 cm Freiraum und nach oben mindestens 20 cm Freiraum lassen.
   (Für das Stapeln, siehe Seite 17.)
2. Verstopfen Sie **niemals** die Lüftungsöffnungen, da sich das Gerät sonst überhitzen kann und sich automatisch ausschaltet. Es läßt sich erst wieder in Betrieb nehmen, wenn es genügend abgekühlt ist.
3. Entnehmen Sie alles Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
4. Schließen Sie das Kabel an eine 3-polige geerdete Steckdose an. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muß es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich zum Austausch des Kabels an Ihren Fachhändler oder einen vergleichbaren Fachmann.
5. Stellen Sie das Mikrowellengerät so, dass der Stecker frei zugänglich ist.

☛ Entfernen Sie die Schutzfolie außen am Gehäuse. Die Schutzfolie dient der Verhinderung von Kratzern. Die Schutzfolie muss vor der Installation oder Benutzung unbedingt entfernt werden.

<u>Benutzung im Freien</u>
Dieses Mikrowellengerät ist nicht für eine Benutzung im Freien geeignet. Sie dürfen das Gerät nur innerhalb von Räumen benutzen.

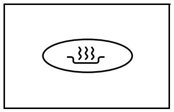
<u>Während des Abkühlens</u>
Trennen Sie das Gerät nicht vom Netz, während das Kühlgebläse zum Abkühlen automatisch 1 Minute läuft.

Empfehlungen

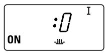
- Installieren Sie das Mikrowellengerät nicht in heißer oder feuchter Umgebung.
  Beispiel: Neben einem Backofen oder Heizkörper.
- Die Netzanschlußdaten des Geräts müssen beachtet werden, jedes Verlängerungskabel muß denselben Standard aufweisen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.
- Wischen Sie Garraum und Türdichtung mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie Ihr Mikrowellengerät erstmals in Betrieb nehmen.

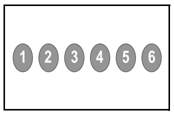
Einstufiges Kochen

Dieses Gerät wurde im Werk auf automatischen Betrieb eingestellt.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine korrekt geerdete Steckdose angeschlossen ist und das Display "ON" anzeigt.
Öffnen Sie die Tür (die Beleuchtung schaltet sich ein).
Geben Sie das Gargut in ein geeignetes Behältnis, stellen Sie es in die Mitte des Garraums, und schließen Sie die Tür (die Beleuchtung erlischt)



1. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der **Leistungswahltaste**.
Ergebnis: Die gewählte Leistungsstufe wird im Display angezeigt.

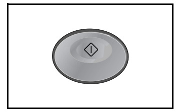




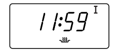
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der **ZIFFERNTASTEN** ein.
Ergebnis: Die gewählte Zeit wird im Display angezeigt.



Die **NUMMERN**-Tasten reagieren nicht, wenn die von Ihnen eingegebene Zeit den Höchstwert übersteigt. Es ist nicht möglich, eine Zeit einzustellen, die die vorgegebene Höchstdauer des gewählten Programms überschreitet. Es wird daher empfohlen, die Taste **ABBRECHEN** zu betätigen und eine neue Leistungsstufe mit neuer Garzeit einzugeben.



3. Drücken Sie die Taste ◇ :
Ergebnis: Die Beleuchtung und das Kühlgebläse schalten sich ein. Das Garen beginnt.
Der Ablauf der Zeit wird in der Digitalanzeige angezeigt.



Nach Ablauf der Zeit, ertönt viermal das akustische Signal und der Garvorgang ist beendet. Die Beleuchtung erlischt. Im Display wird für 1 Minute ‘0‘ angezeigt, und das Kühlgebläse läuft, um die Innenteile abzukühlen.
Während dieses Zeitraums läuft das Gebläse auch, wenn Sie die Tür öffnen. Nach Ablauf 1 Minute stoppt es und im Display wird wieder "ON" angezeigt. Das Gargut kann bei laufendem Gebläse aus dem Garraum entnommen werden.

4. Öffnen Sie die Tür, und entnehmen Sie das Gargut. Schließen Sie die Tür. Die Beleuchtung erlischt.

Während des Garvorgangs schaltet ein Druck auf die ⊘ Taste den Betrieb des Geräts aus. Die Netzanzeige "ON" beginnt zu blinken und erlischt, sobald die ⊘ Taste oder die ◇ Taste gedrückt wird.
Sie können den Garvorgang fortsetzen, indem Sie die ◇ Taste drücken. Drücken Sie ein zweites Mal die ⊘ Taste, wird das gewählte Programm gelöscht. Ist das Gerät NICHT in Betrieb, löscht ein einmaliges Drücken der ⊘ Taste das gewählte Programm.
Sie können die Taste +20sec einmal oder mehrere Male drücken, um die Garzeit um jeweils 20 Sekunden zu erhöhen. Sie können jedoch nicht die für die gewählte Leistungsstufe zulässige Höchstzeit überschreiten.

Beim ersten Einstecken des Netzkabels ertönt das akustische Signal und alle Anzeigen werden für 5 Sekunden im Display angezeigt.

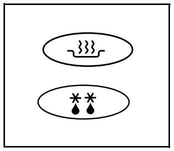
Öffnen Sie nach Ablauf des Garvorgangs die Tür, schaltet sich automatisch die Beleuchtung ein und erlischt nach 1 Minute.

Öffnen Sie die Tür während eines Garvorgangs, wird der Betrieb des Geräts unterbrochen, und die Beleuchtung schaltet sich automatisch ein und erlischt nach 1 Minute. Lassen Sie die Tür des Geräts länger als 1 Minute geöffnet, ertönt jede Minute ein akustisches Signal und nach 5 Minuten wird im Display die Netzanzeige "ON" angezeigt.

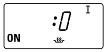
Aufwärmen/Garen(Fortsetzung)

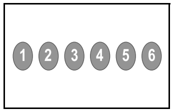
DE

Mehrstufiges Kochen



1. Wählen Sie mit der Taste **LEISTUNGSSTUFE** oder **AUFTAUEN** die gewünschte Leistungsstufe.
   Ergebnis: Die gewählte Leistungsstufe erscheint auf dem Display.



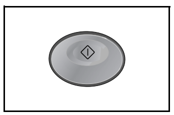


2. Stellen Sie mit den **NUMMERN**-Tasten die gewünschte Gar- bzw. Auftauzeit ein.
   Ergebnis: Die gewählte Zeit erscheint auf dem Display.

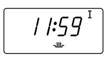


Die **NUMMERN**-Tasten reagieren nicht, wenn die von Ihnen eingegebene Zeit den Höchstwert übersteigt. Es ist nicht möglich, eine Zeit einzustellen, die die vorgegebene Höchstdauer des gewählten Programms überschreitet. Es wird daher empfohlen, die Taste **ABBRECHEN** zu betätigen und eine neue Leistungsstufe mit neuer Garzeit einzugeben.

3. Wiederholen Sie den ersten und zweiten Schritt für das Programmieren der Speicherfunktion der Stufe **II** oder **III**.



4. Drücken Sie die Taste: ◇ :
   Ergebnis: Ofenlampe und Kühlgebläse beginnen zu laufen. Der Ofen beginnt entsprechend der zuvor festgelegten Erwärmzeit und Leistungsstufe automatisch mit dem Aufwärmen (Stufe **I** – Stufe **II** – Stufe **III**).
   Die Zeit auf der Digitalanzeige beginnt rückwärts zu zählen.



☛ Es können nicht glechzeitig **LEISTUNGSSTUFE** und **AUFTAUEN** eingestellt werden.

☛ Dies funktioniert als Einstellsequenz.

Leistungsstufen und Zeitvariationen

Mit der Leistungsstufenfunktion können Sie die Energiemenge und somit die für das Garen oder Aufwärmen erforderliche Zeit an Art und Menge des Garguts anzupassen. Sie können zwischen fünf Leistungsstufen wählen:

Leistungsstufe	CM1929A		CM1629A		CM1329A	
	Prozentsatz	Ausgabeleistung	Prozentsatz	Ausgabeleistung	Prozentsatz	Ausgabeleistung
HOCH ( )	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MITTEL ( )	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
NIEDRIG ( )	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
AUFTAUEN HOCH ( )	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
AUFTAUEN NIEDRIG ( )	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Die in den Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Garzeiten gelten für die jeweils angeführte Leistungsstufe.

Leistungsstufe	Max. Zeit
HOCH ( )	25 Min.
MITTEL ( )	40 Min.
NIEDRIG ( )	40 Min.
AUFTAUEN HOCH ( )	50 Min.
AUFTAUEN NIEDRIG ( )	50 Min.

Den Garvorgang unterbrechen

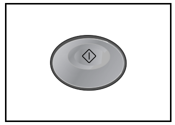
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, damit Sie:

- ***Das Gargut prüfen können***
- ***Das Gargut wenden oder umrühren können***
- ***Das Garen beenden können um zu Nachgaren***

Um den Garvorgang...	**Dann...**
kurzzeitig zu unterbrechen:	Öffnen Sie die Tür.oder drücken Sie die Taste einmal. Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um ihn fortzusetzen, schließen Sie die Tür und drücken Sie nochmals die Taste .
zu beenden:	Drücken Sie zweimal die Taste . Ergebnis: Die Gareinstellungen werden gelöscht.

Wollen Sie vor dem Garen eventuell vorhandene Gareinstellungen löschen, drücken Sie einfach einmal die **LÖSCHTASTE**.( ) .

Wiederholfunktion



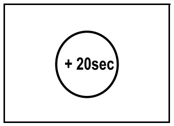
1. Sie können die vorherige Gareinstellung (ungeachtet dessen, ob manuelles oder automatisches Garen mit Speicher) durch Drücken der **STARTTASTE** ( ) wiederholen. Das Gerät startet mit exakt der gleichen Garzeit und Leistungsstufe, die im letzten Garvorgang benutzt wurden.
2. Die Wiederholfunktion wird gelöscht, sobald das Gerät vom Netz getrennt wird.

DE

Benutzen der +20sec Taste

Dies ist eine ONE-TOUCH Gartaste.
Sie können den Garvorgang durch einmaliges Drücken der Taste sofort starten.
Sie können die Garzeit während des Garvorgangs durch Drücken der +20sec Taste erhöhen.
Jedes Drücken der +20sec Taste erhöht die Garzeit um 20 Sekunden. Sie können jedoch nicht die Höchstzeit überschreiten.

- ***Sie können den Fortschritt des Garens jederzeit durch Öffnen der Tür prüfen***
- ***Schließen Sie die Tür***
- ***Erhöhen Sie die verbleibende Garzeit***



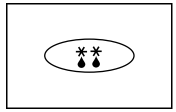
Vor Betrieb des Gerätes können die Zeiten mit den Zeiteingabetasten oder der **+20sec** Taste erhöht bzw. verringert werden. Während des Betriebs kann die Zeit nur mit der **+20sec** Taste erhöht werden.

Die Funktion Auftauen

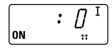
Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

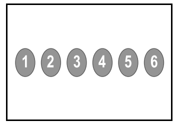
☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Tür. Geben Sie das Gefriergut in die Mitte des Tellers. Schließen Sie die Tür.



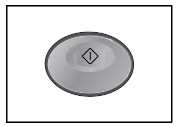
1. Drücken Sie die Auftauwahltaste, um **AUFTAUEN HOCH** ( ) oder **AUFTAUEN NIEDRIG** ( ) einzustellen, wie Sie wünschen.
   Ergebnis: Die gewählte Auftaustufe wird im Display angezeigt.



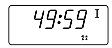


2. Stellen Sie die Auftauzeit mit den **ZIFFERNTASTEN** ein. (Max. 50 Minuten)





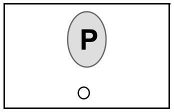
3. Drücken Sie die Taste .
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.



✉ Sie können keine längere Auftauzeit als 50 Minuten einstellen. Die Auftauanzeige beginnt zu blinken, und es ist ratsam, die **LÖSCHTASTE** ( ) zu drücken und eine neue Auftaustufe und -zeit einzugeben.

✉ War das Gerät länger als 25 Minuten im Auftauzyklus in Betrieb, können Sie die Leistungsstufe NICHT von Auftauen in Garen ändern.

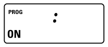
Einstufiges

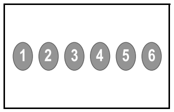


1. Drücken und halten Sie die **PROGRAMMSPERRTASTE** (○) gedrückt und drücken Sie anschließend die **PROGRAMMTASTE** (P) Halten Sie beide Tasten 2 Sekunde gedrückt.

   Drücken Sie dabei die Tasten fest.

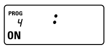
   Ergebnis: Im Display wird die Anzeige PROG angezeigt.

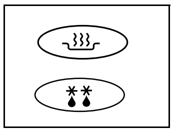




2. Drücken Sie eine **ZIFFERNTASTE** entsprechend der gewünschten Speichernummer.

   Ergebnis: Unter der PROG Anzeige wird der gewählte Programmkode angezeigt.

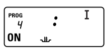


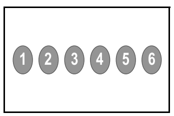


3. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der **LEISTUNGSWAHLTASTE** und **AUFTAUEN**.

   Ergebnis: Im Display wird beim ersten Drücken der **LEISTUNGSWAHLTASTE** die Leistungsstufe HOCH angezeigt.

   Drücken Sie die **LEISTUNGSWAHLTASTE** erneut, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

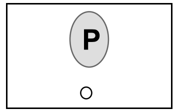




4. Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der **ZIFFERNTASTEN** ein.

   Die für jede Leistungsstufe zulässige Höchstzeit entnehmen Sie bitte dem Absatz mit dem Titel "Leistungsstufen und Zeitvariationen" auf Seite 7. Die **ZIFFERNTASTEN** haben keine Funktion, wenn Sie eine Garzeit eingeben, die die zulässige Höchstzeit überschreitet.

   Sie können keine längere Garzeit als die für das gewählte Programm zulässige Höchstzeit einstellen. Die Netzanzeige beginnt zu blinken, und es ist ratsam, die **LÖSCHTASTE** zu drücken und eine neue Leistungsstufe und Garzeit einzugeben.



5. Drücken und halten Sie die Taste **PROGRAMMSPERRTASTE** (○) gedrückt und drücken Sie anschließend die Taste **PROGRAMM** (P). Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt.

   Ergebnis: Die Anzeige PROG und die Speichernummer blinken dreimal und ein akustisches Signal ertönt. Anschließend wird das Display leer.

   Achtung: Drücken Sie beide Tasten fest an der richtigen Stelle.



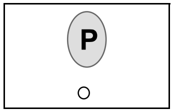
6. Wollen Sie weiter programmieren, wiederholen Sie das vorhergehende Verfahren.

   Sie können bis zu 30 Programme speichern. Überprüfen Sie die Programmierung Ihres Geräts. Nach dem Programmieren brauchen Sie zum Garen mit Speicher lediglich die relevante **ZIFFERNTASTE** zu drücken. Das gewählte Speicherprogramm startet automatisch.

DE

DE

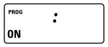
Mehrstufiges

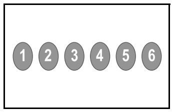


1. Drücken und halten Sie die **PROGRAMMSPERRTASTE** (○) gedrückt und drücken Sie anschließend die **PROGRAMMTASTE** (**P**) Halten Sie beide Tasten 2 Sekunde gedrückt.

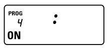
✉ Drücken Sie dabei die Tasten fest.

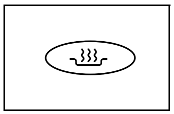
Ergebnis: Im Display wird die Anzeige PROG angezeigt.





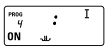
2. Drücken Sie eine **ZIFFERNTASTE** entsprechend der gewünschten Speichernummer.
Ergebnis: Unter der PROG Anzeige wird der gewählte Programmkode angezeigt.

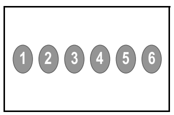




3. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der **LEISTUNGSWAHLTASTE** und **AUFTAUEN**.

✉ Drücken Sie die **LEISTUNGSWAHLTASTE** erneut, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

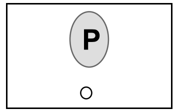




4. Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der **ZIFFERNTASTEN** ein.

✉ Die für jede Leistungsstufe zulässige Höchstzeit entnehmen Sie bitte dem Absatz mit dem Titel "Leistungsstufen und Zeitvariationen" auf Seite 7.
Die **ZIFFERNTASTEN** haben keine Funktion, wenn Sie eine Garzeit eingeben, die die zulässige Höchstzeit überschreitet.
Sie können keine längere Garzeit als die für das gewählte Programm zulässige Höchstzeit einstellen. Die Netzanzeige beginnt zu blinken, und es ist ratsam, die **LÖSCHTASTE** zu drücken und eine neue Leistungsstufe und Garzeit einzugeben.

5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für das Programmieren der Speicherfunktion der Stufe **II** oder **III**.



6. Drücken und halten Sie die Taste **PROGRAMMSPERRTASTE** (○) gedrückt und drücken Sie anschließend die Taste **PROGRAMM** (**P**). Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt.
Ergebnis: Die Anzeige PROG und die Speichernummer blinken dreimal und ein akustisches Signal ertönt. Anschließend wird das Display leer.
Achtung: Drücken Sie beide Tasten fest an der richtigen Stelle.



7. Wollen Sie weiter programmieren, wiederholen Sie das vorhergehende Verfahren.

✉ Sie können bis zu 30 Programme speichern. Überprüfen Sie die Programmierung Ihres Geräts. Nach dem Programmieren brauchen Sie zum Garen mit Speicher lediglich die relevante **ZIFFERNTASTE** zu drücken. Das gewählte Speicherprogramm startet automatisch.

☛ Es können nicht glechzeitig **LEISTUNGSSTUFE** und **AUFTAUEN** eingestellt werden.

☛ Dies funktioniert als Einstellsequenz.

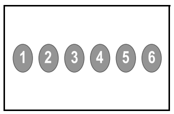
Garen mit dem Speicher

Haben Sie das Programmieren des Speichers abgeschlossen, geben Sie mit den ZIFFERNTASTEN einfach die Nummer des gewünschten Programms ein. Das Gerät startet nach einer kurzen Verzögerung (5 Sek) automatisch das Garen mit der programmierten Garzeit und Leistungsstufe.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine korrekt geerdete Steckdose angeschlossen ist und im Display "ON" angezeigt wird.

2. Öffnen Sie die Tür.
   Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein.

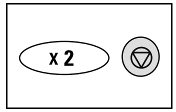
3. Geben Sie das Gargut in ein geeignetes Behältnis, und platzieren Sie dieses in der Mitte des Garraums. Schließen Sie die Tür.
   Ergebnis: Die Beleuchtung erlischt.



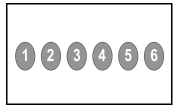
4. Drücken Sie die **NUMMERN**-Taste.
   Ergebnis: Das gewählte Speicherprogramm beginnt automatisch mit dem Erwärmen. Die **NUMMERN**-Tasten 1, 2, 3 laufen allerdings erst nach 2 Sekunden an.

Programmieren der Doppelmengentaste

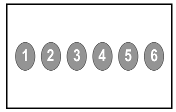
DE



1. Drücken und halten Sie gedrückt und drücken Sie anschließend die Taste. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt.

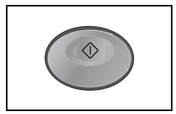


2. Wählen Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** den gewünschten Programmkode.



3. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** den gewünschten Multiplikationsfaktor im Bereich von 1.00 bis 9.99 ein.

   Der vorgegebene Multiplikationsfaktor von 1.65 wurde vom Hersteller für die Erhöhung der Garzeit eingestellt. Vergewissern Sie sich, dass Sie für jede Speicherkodenummer einen korrekten Faktor zwischen 1.00 und 9.99 einstellen.

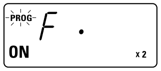
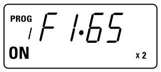
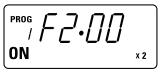
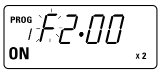
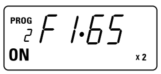
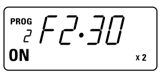
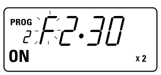


4. Drücken Sie die Taste .

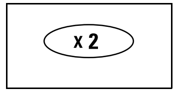
Möglicherweise haben Sie erfolgreich einen Doppelmengenfaktor eingestellt, der in einem Überschreiten der für jede Leistungsstufe zulässigen Höchstzeit resultiert, doch bleibt das Gerät dennoch nicht über die zulässige Höchstzeit in Betrieb.

Programmieren der Doppelmengetaste (Forts.)

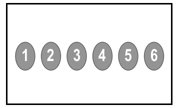
Eingabe des Doppelmengenfaktors

Funktion	Tasteneingabe	Display	Anmerkung
Eingabe des Doppel-mengen faktors	Drücken und halten Sie die LÖSCHTASTE (⊘) gedrückt und drücken Sie anschließend die (x2) Taste.		Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt.
	Kode-Nr.		Nach 1 Sekunde wird im Display der vorgegebene Wert angezeigt.
	(Geben Sie den gewünschten Faktorwert ein.)		1.00 ~ 9.99 sind verfügbar (Ändern Sie den Faktor, falls erforderlich.)
	START(◇)		Drücken Sie nach Durchführung aller Änderungen die LÖSCHTASTE, um den Eingabemodus zu beenden.
	Neue Kode-Nr.		Überspringen Sie bei Bedarf diesen Schritt.
	(Geben Sie den gewünschten Faktorwert ein.)		Überspringen Sie bei Bedarf diesen Schritt.
	START(◇)		Überspringen Sie bei Bedarf diesen Schritt.
	LÖSCHTASTE (⊘)	(Modus Löschen,)	Beendet den Eingabemodus.

Garen mit der Doppelmengentaste



1. Drücken Sie die **Doppelmengentaste**.

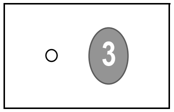


2. Drücken Sie die gewünschte **Speichernummerntaste**.
<u>Ergebnis:</u> Im Display wird die mit dem eingestellten Faktor multiplizierte Garzeit angezeigt. Der Garvorgang wird gestartet und die Zeitanzeige läuft ab.

☒ Sie müssen zum Starten des Garens nicht die Taste ◇ drücken.

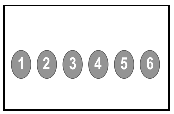
Programmieren des Luftfilter-Reinigungsintervalls

Zeigt das Display nach einer bestimmten Nutzungszeit des Geräts die Filterprüfanzeige (FILTER) an, müssen Sie den Luftfilter gemäß den Anweisungen unter "Reinigen des Luftfilters" auf Seite 16 dieser Broschüre reinigen. Wollen Sie anschließend das Reinigungsintervall des Luftfilters ändern, gehen Sie wie folgt vor:



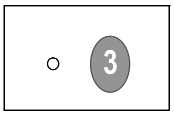
1. Drücken und halten Sie die **PROGRAMMSPERRTASTE** (○) gedrückt und drücken Sie Anschließend die **ZIFFERNTASTE 3.** Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt.
   Ergebnis: Im Display wird das von Ihnen programmierte oder werkseitig eingestellte Luftfilter-Reinigungsintervall in Stunden angezeigt. Das werkseitig eingestellte Intervall beträgt 500 Betriebsstunden.

   Das werkseitig eingestellte Intervall beträgt 500 Stunden Schwingungszeit, nicht Kontinuitätszeit.

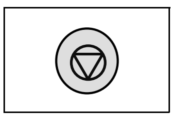


2. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** das gewünschten Reinigungsintervall ein.

   Sie können bis zu 999 Stunden eingeben.



3. Drücken und halten Sie die **PROGRAMMSPERRTASTE** (○) gedrückt und drücken Sie anschließend die **ZIFFERNTASTE 3**.
   Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt, um den neuen Wert zu speichern.
   Damit ist das Programmieren des Luftfilter-Reinigungsintervalls abgeschlossen.

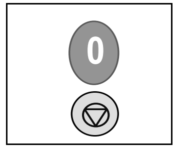


4. Drücken Sie die **LÖSCHTASTE** (⊽), um in den Garmodus zurückzukehren.

   Nach Ablauf des Reinigungsintervalls müssen Sie den Luftfilter reinigen. Siehe Seite 16 .

Einstellen des akustischen Signals

Sie können die Lautstärke des Signaltons Ihren Wünschen anpassen. Es stehen 4 verschiedene Lautstärken des Signaltons zur Verfügung.



Drücken und halten Sie die **LÖSCHTASTE** (⊽) gedrückt und drücken Sie die **ZIFFERNTASTE 0**. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden gedrückt.

Ergebnis: Die Lautstärke des Signaltons ändert sich um eine Lautstärkenstufe höher als die aktuell eingestellte.

Signalton 0 bedeutet kein akustisches Signal.

Die Einstellung ändert sich bei jedem Drücken der versteckten Tasten in folgender Reihenfolge.

* Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (Kein Signalton)

Vorgegebener Signalton ist Snd 2.

Fehlerkode

DE

Fehlerposten	Kode	Fehler-signalton	Ursache	Korrektur
Stromfrequenz-fehler (50/60Hz)	E1	-	Die Stromfrequenz beträgt nicht 50 Hz.	Trennen Sie das Netzkabel und prüfen Sie, ob die Netzfrequenz 50 Hz ist. Schließen Sie das Netzkabel an die 50 Hz Stromquelle an und prüfen Sie, ob "E1" angezeigt wird. Wird der Fehlerkode auch nach Anschließen an eine korrekte Stromquelle angezeigt, wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.
HVT-I Stromfehler	E41	Ein langer Signalton für 2 Sek.	Die Schaltkreise im Gerät arbeiten nicht korrekt.	Trennen Sie das Netzkabel und warten Sie mindestens 10 Sekunden. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein und prüfen Sie, ob der Fehlerkode "E41" erneut angezeigt wird. Bleibt das Symptom bestehen, wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.
HVT-II Stromfehler	E42	Ein langer Signalton für 2 Sek.	Die Schaltkreise im Gerät arbeiten nicht korrekt.	Trennen Sie das Netzkabel und warten Sie mindestens 10 Sekunden. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein und prüfen Sie, ob der Fehlerkode "E42" erneut angezeigt wird. Bleibt das Symptom bestehen, wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.
EEPROM Fehler	E5	Ein langer Signalton für 2 Sek.	In diesem Fall funktionieren alle anderen Funktionen mit Ausnahme der Speicherfunktion korrekt. (Sie können das Gerät manuell bedienen.)	Drücken Sie die LÖSCHTASTE ein- oder mehrmals, und versuchen Sie ein gespeichertes Programm auszuführen. Wird weiterhin der Fehlerkode "E5" angezeigt, wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.

Versteckte Tasten

Beachte: Drücken und halten Sie Taste 1 gedrückt und drücken Sie anschließend die nächste. Halten Sie die Tasten 2 Sekunden gedrückt.

Funktion	Tasteneingabe		Display	Anmerkung
	Taste 1	Nächste		
Kontinuitätszeit gesamt	LÖSCH-TASTE (⊗)	1	99 99 ON	Beide 2 Sekunden gedrückt halten. Einheit: 10 Std.
Magnetron Schwingungs-zeit gesamt	LÖSCH-TASTE (⊗)	2	99 99 ON	Beide 2 Sekunden gedrückt halten. Einheit: 1 Std.
Anzahl der Benutzung per Speicher-programmkode	LÖSCH-TASTE (⊗)	Start	PROG DATA ON	Beide 2 Sekunden gedrückt halten.
	Kode-Nr.		PROG 1 DATA ON	
	(Daten werden nach 2 Sek. angezeigt)		PROG 1 739 DATA ON	739 Benutzungen
	(Neuer Kode kann nach Datenanzeige gesetzt werden)		PROG 2 DATA ON	
	LÖSCHTASTE (⊗)		(Modus Löschen)	
Garzeit pro Speicher-programmkode (automatische, sequentielle Anzeige)	LÖSCH-TASTE (⊗)	P	PROG 1 1:10 ON	Beide 2 Sekunden gedrückt halten.
			(Sequentielle Anzeigen für 3 Sek von 1 bis 30)	
	LÖSCHTASTE (⊗)		(Modus Löschen)	

Pflege Ihres Mikrowellengeräts

DE

Reinigen des Mikrowellengeräts

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.

2. Reinigen Sie den Garraum. Wischen Sie alle Spritzer von Speisen der Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch ab. Ist der Garraum stark verschmutzt, benutzen Sie ein Spülmittel. Benutzen Sie keine starken Reinigungs- oder Scheuermittel.

Haften Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten an den Wänden des Garraums, können Sie Mikrowellen absorbieren und möglicherweise zu Lichtbogen- oder Funkenbildung führen.

3. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit mildem Reinigungsmittel, und wischen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch trocken.
Achtung: Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Entlüftungsöffnungen oder die Öffnung des Bedienfelds eindringt

4. Reinigen Sie die Glasscheibe der Tür mit einem milden Reinigungsmittel, und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken. Benutzen Sie keinen Fensterreiniger, da dies Kratzer verursachen kann.

DE

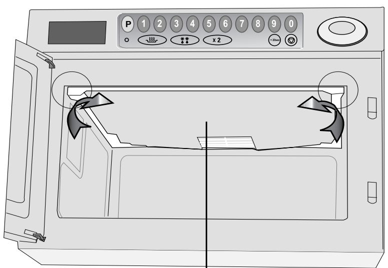
Reinigen der Deckenabdeckung

1. Die Seitenanschläge der Deckenabdeckung mit beiden Händen greifen, nach innen ziehen und nach unten drücken. Nehmen Sie die Deckenabdeckung aus dem Garraum.

2. Spülen Sie die Deckenabdeckung in milder Spülmittellösung oder Nahrungsmittel-Sanitärlösung.

3. Setzen Sie die Deckenabdeckung vor Benutzung des Geräts unbedingt wieder ein.

   Achtung : Die Deckenabdeckung muss bei Benutzung des Ofens fest an ihrem Platz gesichert sein. Haben Sie die Deckenabdeckung zwecks Reinigung entfernt, achten Sie besonders auf die frei liegenden Innenkomponenten des Garraums. Werden Sie verformt, können beim späteren Betrieb Funktionsstörungen wie Lichtbogen- oder Funkenbildung auftreten. Wenden Sie sich bei solchen Problemen bitte an das nächste Kundendienstzentrum.



Deckenverkleidung

Reinigen des Luftfilters

Reinigen Sie den Luftfilter regelmäßig gemäß der folgenden Anweisungen. Das Gerät arbeitet nicht einwandfrei, wenn der Luftfilter verstopft ist.

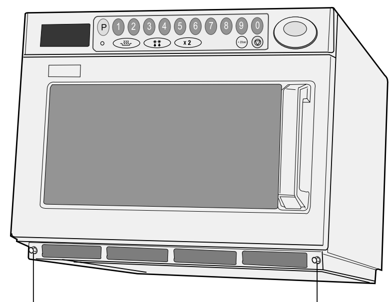
1. Entfernen Sie die Schrauben auf beiden Seiten des Luftfilters.

2. Heben Sie den Luftfilter vorsichtig vom Pfosten ab.

3. Spülen Sie den Filter in warmer Reinigungsmittellösung.

4. Setzen Sie den Luftfilter vor erneutem Benutzen des Geräts unbedingt wieder ein.

- Ein verstopfter Luftfilter bewirkt ein Überhitzen des Geräts.
- Zur Änderungen des Luftfilter-Reinigungsintervalls siehe bitte "Programmieren des Luftfilter-Reinigungsintervalls" auf Seite 13.



BOLZEN

Installationsanweisungen für Stapeln

Wichtig

1. Trennen Sie vor der Installation den Netzstecker.

2. Für eine Stapelinstallation müssen Sie die zusammen mit dem Gerät gelieferte "Stützplatte" benutzen.

3. Sie können maximal zwei Geräte stapeln.

   ✉ Das Stapeln der zwei Geräte ist auf folgende Modelle beschränkt:
   ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Garraum leer ist.

Installation

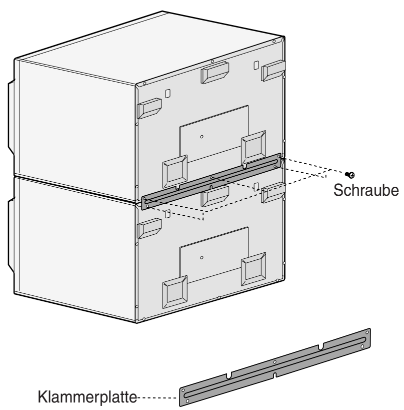
1. Stellen Sie beide Geräte aufeinander.

2. Entfernen Sie die 6 Schrauben gemäß der Abbildung.

3. Platzieren Sie die Stützplatte, um beide Geräte miteinander zu verbinden.

4. Setzen Sie die 6 Schrauben gemäß der Abbildung ein und ziehen Sie diese fest.

5. Vergewissern Sie sich, dass sich das obere Gerät in einer sicheren Arbeitshöhe befindet.



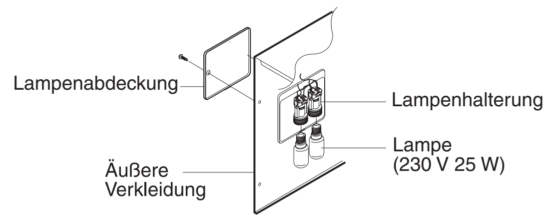
Auswechseln der Lampe

Wichtig

1. Entfernen Sie die Schraube, die die Lampenabdeckung hält.

   ✉ Sie müssen für das Wechseln der Lampe nicht das Gehäusepaneel entfernen.

2. Entfernen Sie die Lampe durch Drehen im Uhrzeigersinn.
3. Setzen Sie eine neue Lampe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein.



DE

Leitfaden für Kochgeschirr

DE

Um Lebensmittel im Mikrowellengerät garen zu können, müssen die Mikrowellen das Lebensmittel durchdringen können, ohne vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Aus diesem Grund muss geeignetes Geschirr ausgewählt werden. Ist das Geschirr als mikrowellengeeignet markiert, brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen.
Die folgende Tabelle enthält verschiedene Geschirrtypen mit Angabe, ob und wie es in einem Mikrowellengerät benutzt werden muss.

Geschirr	Mikrowellen geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff Pappgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fast-Food Verpackung		
• Polystyrol Tassen und Behälter	✓	Kann zum Erwärmen von Lebensmitteln benutzt werden. Überhitzen kann ein Schmelzen des Polystyrols verursachen.
• Papierbetel oder Zeitungspapier	✗	Kann sich entzünden.
• Recycling-Papier oder Metallausrüstung	✗	Kann Funkenbildung verursachen.
Glasware		
• Feuerfestes Glasgeschirr	✓	Kann benutzt werden, wenn nicht mit einem Metallrand verziert.
• Dünne Glasware	✓	Kann zum Erwärmen von warmen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten benutzt werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erwärmung zerbrechen oder reißen.
• Glaskrüge	✓	Deckel entfernen. Nur zum Erwärmen.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann Funkenbildung oder Feuer verursachen.
• Gefrierbeutel-Clips	✗	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✓	Für kurze Garzeiten und Erwärmen. Auch zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recycling-Papier	✗	Kann Funkenbildung verursachen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem, wenn aus wärme-beständigen Thermoplastik. Einige andere Kunststoffe können sich bei hoher Temperatur verformen oder verfärben. Keinen Melamin-Kunststoff verwenden.
• Folie	✓	Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit benutzt werden. Sollte Lebensmittel nicht berühren. Die Folie vorsichtig entfernen, das heiber Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn siede- oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel Luftlöcher einstechen.
Wachspapier	✓	Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit und Vermeidung von Spritzen benutzt werden.

✓ : Empfohlen
✓✗: Vorsicht
✗ : Unsicher

T : Tiefgekühlt **G : Gekühlt**

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhe-zeit
			1850W	1600W	1300W	
BROT & BACKWERK						
Auftauen						
Vienna Baton 9" T		AUFTA-UEN1(✱✱)	0’45"	0’50"	0’50"	5 Min.
Vienna Baton 9" X 2 T		AUFTA-UEN1(✱✱)	1’10"	1’15"	1’20"	5 Min.
Torte, Stück T	Auf Teller geben	AUFTA-UEN2(✱)	2’30"	2’40"	2’50"	5 Min.
Aufwärmen						
Quiche 11" in Stücke geschnitten 136g	Auf Teller geben	AUFTA-UEN1(✱✱) HOCH	3’00" 0’40"	3’00" 0’45"	3’00" 0’50"	1 Min. 1 Min.
Minzekuchen X 2 T	Aus der Alufolie entfernen. Auf Teller geben	HOCH	0’10"	0’15"	0’15"	1 Min.
Obstkuchen T	Auf Teller geben	HOCH	0’40"	0’45"	0’45"	1 Min.
Croissant X 2 T	Auf Teller geben	HOCH	0’05"	0’10"	0’10"	1 Min.
Backwerk, gebacken 227g G	Auf Teller geben	HOCH	0’45"	0’55"	1’00"	1 Min.
Hühnchen & Champignon Pastete X2 G	Aus Folie entfernen. Auf Teller geben	HOCH	0’45"	0’55"	1’00"	1 Min.
Hühnchen & Champignon Pastete G	Auf Teller geben. Aus der Alufolie entfernen.	HOCH	0’30"	0’40"	0’45"	1 Min.
SNACKS & VORSPEISEN						
Garen						
Speck, Scheibe G	Auf Rost legen	HOCH	1’30"	1’40"	1’50"	1 Min.
Eier, pochiert X 2 G	In Auflauf-förmchen geben	HOCH	0’30"	0’40"	0’45"	1 Min.
Rühreier X2 G	Eier schlagen und in Schale geben	HOCH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 Min.

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhe-zeit
			1850W	1600W	1300W	
Würstchen X 2 dick G	Folie durchstechen	MITTEL	1’00"	1’10"	1’20"	2 Min.

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhe-zeit
			1850W	1600W	1300W	
SNACKS & VORSPEISEN						
Aufwärmen						
Cumberland Würstchen T	Place on plate	MITTEL	2’00"	2’10"	2’20"	2 Min.
Komplettes Frühstück G	Abdecken	MITTEL	2’30"	2’40"	2’50"	1 Min.
Beefburger T		HOCH	0’55"	1’05"	1’10"	1 Min.
Hühnerburger T		HOCH	0’55"	1’05"	1’10"	1 Min.
Döner kebab 162g T		HOCH	1’00"	1’10"	1’20"	1 Min.
Hot Dog T		HOCH	1’00"	1’10"	1’20"	1 Min.
Pizza 190g T	Auf Teller geben	NIEDRIG	2’30"	2’45"	3’00"	2 Min.
Gegrillte Rippchen 200g T	Auf Teller geben	MITTEL	3’30"	3’45"	4’00"	1 Min.
Wings of fire X 6 T	Auf Teller anordnen, dünne Enden zur Mitte	HOCH	2’00"	2’15"	2’30"	1 Min.
Gebackene Bohnen 500g	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	2’00"	2’10"	2’20"	2 Min.
Gebackene Bohnen 250g	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	1’00"	1’05"	1’10"	2 Min.

DE

T : Tiefgekühlt **G : Gekühlt**

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhezeit
			1850W	1600W	1300W	
DESSERTS						
Aufwärmen						
Apfelstreusel 200g T	Abdecken in Schale	HOCH	1’20"	1’30"	1’40"	2 Min.
Weinachtspudding 150g G	In Schale geben	HOCH	0’20"	0’25"	0’30"	2 Min.
Englischer Mameladenpudding 80g T	Auf Teller geben	HOCH	1’00"	1’05"	1’10"	2 Min.
Crepes Suzette 2 T	Folie durchstechen	HOCH	0’50"	1’00"	1’10"	1 Min.
Mit Nierenfett zubereiteter Mehlpudding T	X 2 X 1	HOCH HOCH	0’35" 0’40"	1’05" 0’50"	1’30" 1’00"	2 Min. 2 Min.
Mehlpudding T	X 2 X 1	HOCH HOCH	0’35" 0’40"	1’05" 0’45"	1’30" 0’45"	2 Min. 2 Min.
VORSPEISEN						
Aufwärmen						
Amorini und Stilton Speisen G	In mikrowellen-geeignetes Geschirr geben	HOCH	3’30"	3’40"	3’50"	1 Min.
Hühner Tikka Masala T	Folie durchstechen	HOCH	3’20"	3’30"	3’40"	2 Min.
Thai Hühner-Curry T	Folie durchstechen	HOCH	3’00"	3’15"	3’30"	2 Min.
Chilli con Carne T	Folie durchstechen	HOCH	3’30"	3’45"	4’00"	2 Min.
Gekochtes Hühnchen1/2 G	In durch-stochenen Beutel in Mikrowelle geben	MITTEL	4’30"	5’00"	5’30"	2 Min.
Lasagne 192g	In mikrowellen-geeignetes Geschirr geben	MITTEL	4’00"	4’15"	4’30"	2 Min.
Moules Marinieres 466g T	Beutel einstechen	HOCH	2’30"	2’45"	3’00"	2 Min.

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhezeit
			1850W	1600W	1300W	
Lachs & Avocado Paupiette G	Beutel einstechen	HOCH	2’30"	2’45"	3’00"	2 Min.
Auflauf aus Hackfleisch und Kartoffelbrei 300g G	In Garraum geben und abdecken	MITTEL	3’00"	3’15"	3’30"	2 Min.
Mit Nierenfett zubereiteter Mehlpudding G	Abdecken - aufrecht auf mikrowellen-geeigneten Teller stellen	NIEDRIG	4’00"	4’20"	4’40"	2 Min.
Hähnchendelikatessen in rotem Pesto 312g T	In durchstoche-nen Beutel in Mikrowelle geben	AUFTA-UEN1(❄❄) HOCH	5’00" 3’30"	5’00" 3’45"	5’00" 4’00"	1 Min.
Tagliatelle Carbonara G	In durchstoche-nen Beutel in Mikrowelle geben	HOCH	1’40"	2’00"	2’20"	1 Min.
Tortellini Formaggio G	Auf Teller geben und abdekcen	HOCH	2’00"	2’15"	2’30"	1 Min.
Gemüsepastete Cumberland T	In mikrowellen-geeignetes Geschirr geben	HOCH	3’20"	3’35"	3’50"	1 Min.
Tellergericht 350g G	Abgedeckt	HOCH	2’00"	2’15"	2’30"	1 Min.
Tellergericht 700g G	Abgedeckt	HOCH	3’00"	3’15"	3’30"	1 Min.

T : Tiefgekühlt **G : Gekühlt**

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhezeit
			1850W	1600W	1300W	
FRISCHES GEMÜSE						
Garen 500g						
Grüne Schnittbohnen	60ml/4 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3’00"	3’15"	3’30"	2 Min.
Brokkoli, Röschen	60ml/4 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3’00"	3’15"	3’30"	2 Min.
Kohl, gehobelt	10 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	5’00"	5’30"	6’00"	2 Min.
Möhren, geschnitten	60ml/4 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3’30"	3’45"	4’00"	2 Min.
Blumenkohl, Röschen	60ml/4 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3’30"	3’45"	4’00"	2 Min.
Grüne Bohnen	60ml/4 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3’30"	3’45"	4’00"	2 Min.
Salzkartoffeln	Nach der Hälfte der Garzeit drehen	HOCH	10’00”	11’00”	12’00”	5 Min.
Sprossen	60ml/4 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	4’30"	4’45"	5’00"	2 Min.
Grüne Schnittbohnen	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	3’00"	3’15"	3’30"	2 Min.
Bohnen	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	4’00"	4’15"	4’30"	2 Min.
Brokkoli, Röschen	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	4’00"	4’15"	4’30"	2 Min.
Kohl, gehobelt	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	4’00"	4’15"	4’30"	2 Min.
Möhrchen	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	4’00"	4’15"	4’30"	2 Min.

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhezeit
			1850W	1600W	1300W	
Blumenkohl, Röschen	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	4’00"	4’15"	4’30"	2 Min.
Maiskolben	Abdecken	HOCH	4’00"	4’30"	5’00"	2 Min.
Baby Maiskolben	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	5’00"	5’15"	5’30"	2 Min.
Champignons, ganze	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	3’00"	3’15"	3’30"	2 Min.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

T : Tiefgekühlt **G : Gekühlt**

Rezept	Methode	Leistung	Kochzeit			Ruhe-zeit
			1850W	1600W	1300W	
FRISCHES GEMÜSE						
Garen 500g						
Kartoffeln in die Schale 230~290g X 1		HOCH	3'00"	4'00"	4'30"	2 Min.
Kartoffelbrei X 2 Kartoffelbrei X 4		HOCH HOCH	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 Min. 2 Min.
Ratatouille 500g		HOCH	3'30"	4'00"	4'30"	2 Min.
Sprossen	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	3'00"	3'30"	4'00"	2 Min.
REIS, 500g						
Aufwärmen						
Reis, gekocht T	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Reis, Pilau T	Abdecken, nach der Hälfte der Garzeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.

Reinigung Ihres Mikrowellengeräts

Die hier angeführten Teile Ihres Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Anreicherung von Fett- und Essensresten zu vermeiden:

- ***die inneren oder äußeren Oberflächen***
- ***die Tür und die Türverschlüsse***
- ***der Teller***

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen IMMER sauber sind und die Tür ordnungsgemäß geschlossen werden kann.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Lappen und warmem Seifenwasser. Klarspülen und trocknen.
2. Etwaige Spritzer oder Flecken an den inneren Oberflächen oder an den Rollringen mit einem seifigen Lappen entfernen. Klarspülen und trocknen.
3. Um hart gewordene Essensreste zu lösen und Gerüche zu beseitigen, eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Teller stellen und drei Minuten bei Höchstleistung erhitzen.

☒ Achten Sie darauf, dass **KEIN** Wasser in die Luftlöcher kommt.

☒ **NIEMALS** abreibende Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel verwenden.

☒ Gehen Sie insbesondere beim Reinigen der Türverschlüsse gewissenhaft vor, um sicherzustellen, daß sich keine Partikel abgesetzt haben:
- **Die Anhäufung von Partikel führt dazu, dass die Tür nicht richtig schließt.**

☒ **Reinigen** Sie den Garraum nach jeder Benutzung mit mildem Reinigungsmittel, lassen Sie das Mikrowellengerät jedoch vor dem Reinigen abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellengeräts

Einige einfache Vorsichtsmaßnahmen sollten beachtet werden, wenn Sie Ihren Mikrowellenherd lagern oder reparieren lassen.

Der Herd darf nicht benutzt werden, wenn die Tür oder die Türverschlüsse beschädigt sind:

- ***beschädigtes Scharnier***
- ***defekte Türverschlüsse***
- ***verzogenes oder verbogenes Gehäuse***

Die Reparatur sollte nur von einem in der Wartung von Mikrowellenherden qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

☛ NIEMALS das Außengehäuse vom Mikrowellengerät entfernen. Wenn das Mikrowellengerät fehlerhaft funktioniert und repariert werden muß, oder Sie Zweifel hinsichtlich seines Betriebszustandes haben:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Setzen Sie sich mit der nächstgelegenen Kundendienststelle in Kontakt.

✉ Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

Deutsch



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

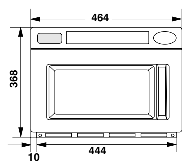
Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

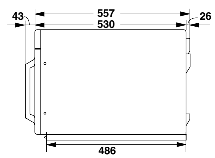
Technische Daten

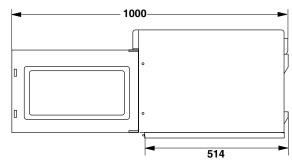
DE

SAMSUNG strebt ständig danach, ihre Produkte zu verbessern. Aus diesem Grund sind die technischen Daten und diese Bedienungsanweisungen Gegenstand von Änderungen ohne Ankündigung.

Modell	**CM1929A**	**CM1629A**	**CM1329A**
Netzspannung	230 V ~ 50 Hz		
Leistungsaufnahme Mikrowelle	3200 W	3000 W	2600 W
Ausgangsleistung	1850 W (IEC-705)	1600 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Stromfrequenz	2, 450 MHz		
Abmessungen (B x H x T) Außenseite Garraum	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volumen	26 Liter		
Gewicht Netto	zirka 32 kg		







ELECTRONICS

**If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor**

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

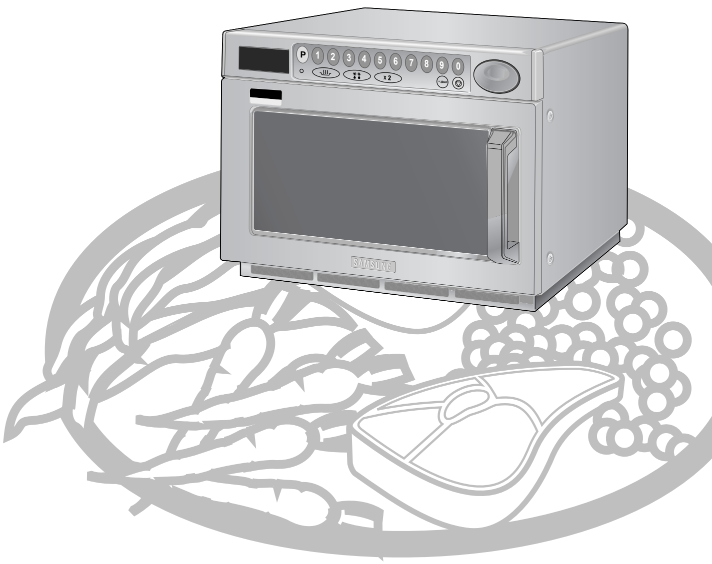
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

(COMERCIAL)

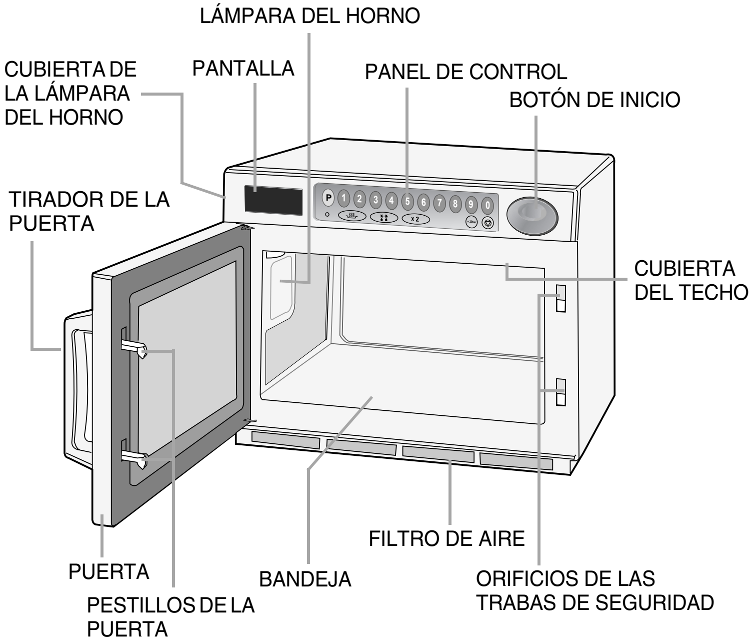
Guía de cocción e instrucciones para el usuario

CM1929A(1850 vatios)
CM1629A(1600 vatios)
CM1329A(1300 vatios)

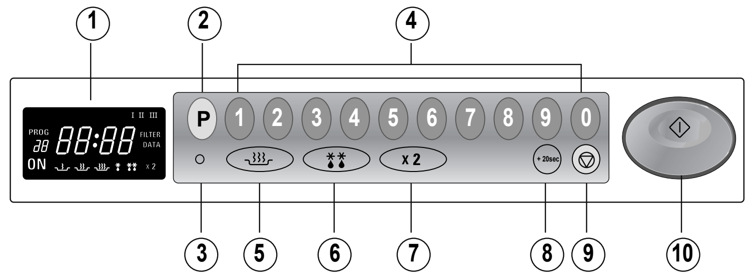


N.º de código: DE68-02349B

Horno



Panel de control



1. PANTALLA
2. BOTÓN PROGRAMAS
3. BOTÓN BLOQUEO DE PROGRAMAS
4. BOTONES NUMÉRICOS (hora, programación de la memoria)
5. BOTÓN SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA
6. BOTÓN DESCONGELACIÓN
7. BOTÓN CANTIDAD DOBLE
8. BOTÓN +20sec (botón de cocción por sensor de toque)
9. BOTÓN DETENER/CANCELAR
10. 10. BOTÓN INICIO

PANTALLA



Uso de este manual de instrucciones

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de usuario
contiene información importante acerca de la cocción en este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso usan dos símbolos diferentes.

Importante **Nota**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones de seguridad

ES

LEA ATENTAMENTE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y CONSÉRVELAS PARA POSTERIORES CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y **SIEMPRE** remueva después de calentar.
En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de **PRIMEROS AUXILIOS**:

* Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
* Cúbrala con una gasa seca y limpia.
* No aplique cremas, aceites ni lociones.

ADVERTENCIA:

El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
  Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

Precauciones de seguridad (continuación)

- No rellene **NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, puesto que puede explotar si se calienta demasiado.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes. No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos. Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.

IMPORTANTE

- NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Instalación del horno microondas

Este horno microondas se puede colocar casi en cualquier sitio (en una superficie de trabajo, en una estantería de la cocina, en una mesa o en un carrito).

1. Instale el horno sobre una superficie plana, nivelada y estable. Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de 10 cm (4 pulg.) detrás y a cada lado del horno, y de 20 cm (8 pulg.) encima.
   (Para instalación en columna consulte la página 17.)
2. No bloquee nunca los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
3. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
4. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si se daña el cable de alimentación de este aparato y para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.
5. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Asegúrese de quitar el film protector de la parte exterior del aparato. Este film tiene la función de evitar arañazos en la superficie. Es necesario quitarlo al instalar el aparato o antes de ponerlo en funcionamiento.

Uso al aire libre
Este horno microondas no está diseñado para usarse al aire libre.
Sólo debe usarse en un interior.

Durante la refrigeración por aire
El ventilador se pone en marcha automáticamente para enfriar el aire durante 1 minuto. No apague el aparato mientras dure este proceso.

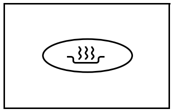
Recomendaciones

- NO instale el microondas en entornos húmedos o calientes.
  Ejemplo: Cerca de un horno tradicional o un radiador.
- Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

ES

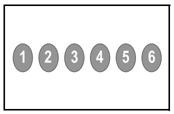
Cocción en una etapa

Este horno está configurado de fábrica para funcionar automáticamente.
Asegúrese de enchufar el horno a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y de que en la ventana aparezca la indicación "ON".
Abra la puerta (la lámpara del horno se encenderá).
Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente (la lámpara del horno se apagará).



1. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando el botón **de selección del nivel de potencia**.
Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.

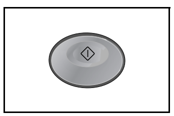




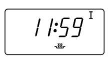
2. Ajuste el tiempo de cocción girando los botones **NUMÉRICOS**.
Resultado: El tiempo seleccionado se muestra en la pantalla.



El tiempo máximo adecuado para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar en el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 6. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido por el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.



3. Pulse el botón ◇:
Resultado: La lámpara y el ventilador se encienden. Empieza la función del horno. El tiempo que aparece en la pantalla inicia la cuenta atrás.



Una vez transcurrido el tiempo, suena 4 veces el pitido de final de ciclo, se detiene la función y La lámpara del horno se apaga. Durante 1 minuto la pantalla muestra "0" y el ventilador sigue en funcionamiento para enfriar la zona interior.
Durante este tiempo, el ventilador no se detiene aunque se abra la puerta. Se detendrá un minuto más tarde. La comida se puede retirar del horno cuando el ventilador aún está en funcionamiento.

4. Abra la puerta del horno y saque los alimentos. Cierre la puerta. La lámpara del horno se apaga.

Durante un ciclo de calentamiento, si se pulsa una vez el botón ⊘, el horno se detiene. En este momento el indicador de comprobación de la potencia "ON" comienza a parpadear y se apaga cuando se vuelven a pulsar los botones ⊘ o ◇.
Para que siga funcionando, pulse ◇; para cancelar el programa seleccionado, vuelva a pulsar ⊘. Si NO se está en un ciclo de calentamiento, una pulsación del botón ⊘ cancela el programa seleccionado.
Se puede pulsar el botón +20sec una o más veces para añadir 20 segundos al tiempo de cocción. Sin embargo, no se puede exceder el tiempo máximo permitido por el nivel de potencia seleccionado.

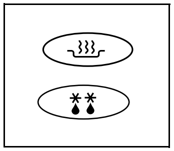
Cuando se enciende por primera vez, el horno emite un pitido y todos los indicadores se muestran durante 5 segundos en la pantalla.

Si se abre la puerta una vez finalizado el ciclo, la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde.

Si se abre la puerta durante un ciclo de calentamiento, el horno deja de funcionar y la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde. Si se deja la puerta abierta durante más de 1 minuto, el horno emite un pitido cada minuto y después de 5 minutos el indicador "ON" de comprobación de alimentación aparece en la pantalla.

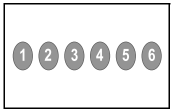
Cocción/Recalentamiento (continuación)

Cocción en varias etapas



1. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando los botones de **NIVEL DE POTENCIA** o de **DESCONGELACIÓN**.
   Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.



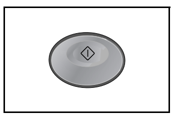


2. Ajuste el tiempo de cocción girando los botones **NUMÉRICOS**.
   Resultado: El tiempo seleccionado se muestra en la pantalla.

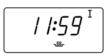


   El tiempo máximo adecuado para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar en el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" . Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido por el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

3. Repita los pasos 1 y 2 para la programación de la memoria en **II** o **III** etapas.



4. Pulse el botón ◇ :
   Resultado: La lámpara y el ventilador se encienden. El horno comenzará a calentar automáticamente de acuerdo con el tiempo de cocción programado previamente y el nivel de potencia. (I etapa → II etapa → III etapa). El tiempo que aparece en la pantalla inicia la cuenta atrás.



☛ No se puede establecer el mismo **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN**.

☛ Funcionan en secuencias de configuración.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	CM1929A		CM1629A		CM1329A	
	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIO	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BAJO	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
DESCONGELAR ALTO	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
DESCONGELAR BAJO	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Nivel de potencia	Tiempo máximo
ALTO	25 min
MEDIO	40 min
BAJO	40 min
DESCONGELAR ALTO	50 min
DESCONGELAR BAJO	50 min

Cómo detener la cocción

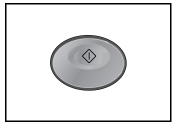
Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

- ***Controlar la comida***
- ***Dar la vuelta a la comida o removerla***
- ***Dejar reposar***

Para detener la cocción...	**Debe...**
Temporalmente	Abrir la puerta o pulsar una vez el botón . Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo .
Completamente	Pulsar dos veces el botón . Resultado: Se cancelan los ajustes de cocción.

Si desea cancelar cualquiera de los ajustes antes de empezar la cocción, pulse una vez **CANCELAR** ( ).

Función de repetición

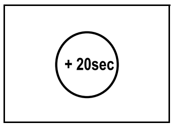


1. Se puede repetir la configuración de cocción previa (independientemente del calentamiento manual o programado automáticamente) pulsando el botón **INICIO** ( ). El horno comienza con exactamente el mismo tiempo de calentamiento y el mismo nivel de potencia que se usaron en la última operación.
2. La función de repetición se cancela una vez desconectada la fuente de alimentación.

Uso del botón +20sec

Este es un botón de COCCIÓN DE UNA SOLA PULSACIÓN.
Si se pulsa una vez, el horno empieza a funcionar inmediatamente.
Se puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +20sec) durante el ciclo de funcionamiento.
El tiempo de cocción aumenta 20 segundos con cada pulsación del botón +20sec. Pero no se puede superar el tiempo máximo.
Como con la cocina tradicional, puede que, dependiendo de las características de la comida o de sus gustos, tenga que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- ***Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente***
- ***abriendo la puerta***
- ***Cerrar la puerta***
- ***Aumentar el tiempo restante de cocción***



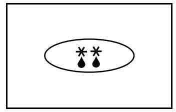
Antes de poner el horno en funcionamiento, se puede aumentar/ disminuir los tiempos mediante los botones de tiempo o de **+20sec**.
Durante el funcionamiento, sólo se puede añadir tiempo mediante el botón **+20sec**.

Uso de la función de descongelar

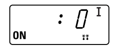
La función de descongelar permite descongelar carne, aves o pescado.

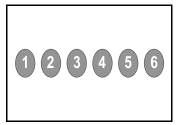
☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro de la bandeja.
Cierre la puerta.



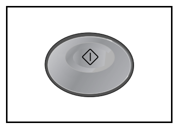
1. Pulse el botón de descongelación para ajustar **DESCONGELAR ALTO** ( ) o **DESCONGELAR BAJO** ( ) como se desee.
Resultado: En la pantalla aparece el indicador de descongelación seleccionado.



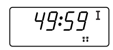


2. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de descongelación.
(Máximo 50 minutos)





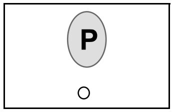
3. Pulse el botón ◇.
Resultado: La descongelación dará comienzo.



No se puede establecer un tiempo de descongelación superior a los 50 minutos. El indicador de descongelación parpadea y es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR**( ) e introducir un nivel y un tiempo de congelación nuevos.

Cuando el horno está funcionando durante más de 25 minutos en el ciclo de descongelación, NO se puede cambiar el nivel de potencia de descongelación al modo de calentamiento (cocción/recalentamiento)

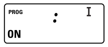
Una etapa

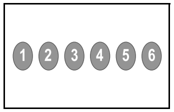


1. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (P). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

   Debe pulsar los botones con firmeza.

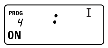
   Resultado: El indicador PROG se muestra en la pantalla digital.

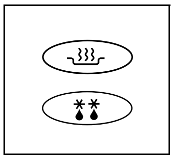




2. Pulse el botón **NUMÉRICO** apropiado según el número de memoria deseado.

   Resultado: El código del programa de memoria seleccionado aparece debajo del indicador del PROGRAMA.

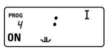


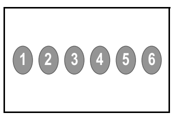


3. Seleccione el nivel de potencia pulsando los botones de **NIVEL DE POTENCIA** o de **DESCONGELACIÓN**.

   Resultado: En la pantalla aparece el nivel de potencia predeterminado ALTO cuando se pulsa por primera vez el botón **NIVEL DE POTENCIA**.

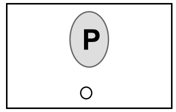
   Pulse los botones **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN** una o más veces hasta conseguir el nivel de potencia deseado.





4. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de cocción.

   El tiempo máximo adecuado para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar en el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 6. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo.
   No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido por el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.



5. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (P). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

   Resultado: Los indicadores PROG y del número de memoria parpadean tres veces en la pantalla digital y suena la alarma. A continuación la pantalla se queda en blanco.

   Precaución: Debe pulsar los botones firmemente en la posición correcta.

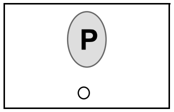


6. Cuando desee realizar más programaciones, repita el proceso anterior.

   Los programas de memoria tienen hasta 30 opciones. Debe asegurarse de que la unidad esté adecuadamente programada.
   Una vez completada la programación, para realizar la cocción programada basta con pulsar el botón **NUMÉRICO**. El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción.

ES

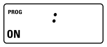
Varias etapas

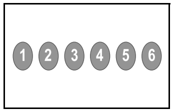


1. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (P). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

Debe pulsar los botones con firmeza.

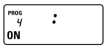
Resultado: El indicador PROG se muestra en la pantalla digital.

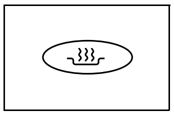




2. Pulse el botón **NUMÉRICO** apropiado según el número de memoria deseado.

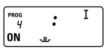
Resultado: El código del programa de memoria seleccionado aparece debajo del indicador del PROGRAMA.

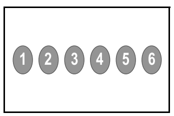




3. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando los botones de **NIVEL DE POTENCIA** o de **DESCONGELACIÓN**.

Pulse los botones de **NIVEL DE POTENCIA** y de **DESCONGELACIÓN** una o más veces hasta conseguir el nivel de potencia deseado.

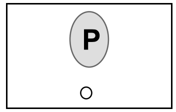




4. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de cocción.

El tiempo máximo adecuado para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar en el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 6. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo.
No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido por el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

5. Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en **II** o **III** etapas.



6. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (P). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

Resultado: Los indicadores PROG y del número de memoria parpadean tres veces en la pantalla digital y suena la alarma. A continuación la pantalla se queda en blanco.

Precaución: Debe pulsar los botones firmemente en la posición correcta.



7. Cuando desee realizar más programaciones, repita el proceso anterior.

Los programas de memoria tienen hasta 30 opciones. Debe asegurarse de que la unidad esté adecuadamente programada.
Una vez completada la programación, para realizar la cocción programada basta con pulsar el botón **NUMÉRICO**. El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción.

☛ No se puede establecer el mismo **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN**.

☛ Funcionan en secuencias de configuración.

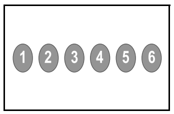
Funcionamiento de la cocción programada

Una vez realizada la programación de memoria, basta con pulsar el botón NUMÉRICO del número de memoria que se desee seleccionar. El horno iniciará automáticamente la función de acuerdo con el tiempo de cocción programado y el nivel de potencia.

1. Asegúrese de enchufar el horno a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y de que en la ventana aparezca la indicación “ON”.

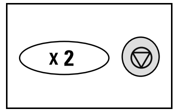
2. Abra la puerta.
   La lámpara del horno se enciende.

3. Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente.
   Resultado: La lámpara del horno se apaga.

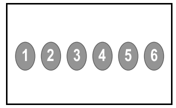


4. Pulse el botón **NUMÉRICO**.
   Resultado: El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción. Sin embargo, el botón **NUMÉRICO** 1, 2, 3 funciona después de 2 segundos.

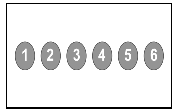
Programación del botón de cantidad doble



1. Mantenga pulsado y, a continuación, pulse el botón . Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

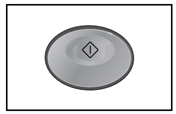


2. Seleccione el programa deseado con los botones **NUMÉRICOS**.



3. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para establecer el factor de incremento entre 1,00 y 9,99.

   El factor predeterminado de incremento del tiempo de cocción configurado de fábrica es 1,65.
   Debe establecer el factor correcto entre 1,00 y 9,99 para cada número de código de memoria.



4. Pulse el botón .

Pulse el botón para salir del modo de programación.
Aunque se puede establecer un factor de cantidad doble cuyo valor sobrepase el tiempo máximo permitido para cada nivel de potencia, el horno no funcionará si se sobrepasa el tiempo máximo.

ES

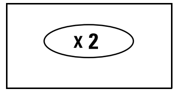
ES

Programación del botón de cantidad doble (continuación)

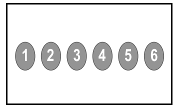
Edición del factor de cantidad doble

Función	Entrada de clave	Pantalla	Observación
Edición del factor de cantidad doble	Mantenga pulsado CANCELAR ( ) y, a continuación, el botón x2 .	PROG F . ON x2	Mantenga pulsados 2 segundos.
	N.º código	PROG 1 F 1.65 ON x2	Después de 1 segundo, el valor predeterminado se muestra en la pantalla.
	(Valor del factor de entrada deseado)	PROG 1 F2.00 ON x2	1,00 ~ 9,99 disponibles (cambie el factor si es necesario.)
	INICIO ( )	PROG 1 F2.00 ON x2	Si no desea realizar más cambios, pulse CANCELAR para salir del modo de edición.
	Nuevo n.º código	PROG 2 F 1.65 ON x2	Sáltese este paso si no lo necesita.
	(Valor del factor de entrada deseado)	PROG 2 F2.30 ON x2	Sáltese este paso si no lo necesita.
	INICIO ( )	PROG 2 F2.30 ON x2	Sáltese este paso si no lo necesita.
	CANCELAR ( )	(Modo de cancelar)	Se sale del modo de edición.

Funcionamiento del botón de cantidad doble



1. Pulse el botón **Cantidad doble**.

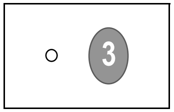


2. Pulse el botón **NUMÉRICO** de memoria deseado.
Resultado: En la pantalla aparece el tiempo de cocción multiplicado por el factor preseleccionado y se inicia la cocción; el conteo del tiempo de cocción desciende.

Para iniciar la cocción no es necesario pulsar el botón .

Programación del tiempo de limpieza del filtro del aire

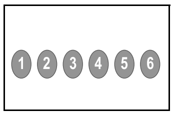
Cuando el indicador de comprobación del filtro del aire (FILTRO) aparece en la pantalla después de cierto tiempo de utilización del horno, se debe limpiar el filtro siguiendo las instrucciones de "Limpieza del filtro de aire" en la página 16 de este manual. Si desea cambiar el tiempo de limpieza del filtro del aire siga el procedimiento que se explica más abajo.



1. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **NUMÉRICO 3**. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos

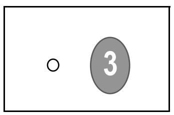
   <u>Resultado:</u> La pantalla muestra en horas el tiempo entre limpiezas del filtro del aire que se ha programado o el tiempo original de fábrica.

   El tiempo predeterminado es de 500 horas en términos de tiempo de uso, no en tiempo continuo.

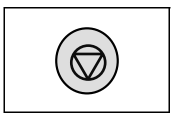


2. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de limpieza deseado.

   Se pueden establecer hasta 999 horas.



3. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **NUMÉRICO 3**.
   Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos para guardar el nuevo valor.
   Así se completa la programación del tiempo de limpieza del filtro del aire.

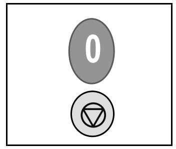


4. Pulse el botón **CANCELAR** (▽) para volver al modo de cocción.

   Una vez cumplido el tiempo de limpieza se debe proceder a la limpieza del filtro. Consulte la página 16.

Control del tono de la alarma

Se puede seleccionar el tono de alarma que se desee. Hay 4 niveles de sonido disponibles.



Mantenga pulsado el botón **CANCELAR** (▽) y después pulse el botón **NUMÉRICO 0**. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

<u>Resultado:</u> El tono de la alarma cambia a un nivel más alto que el actual.

El tomo de alarma 0 no activa ningún sonido.

Los valores cambian según se van pulsando las teclas ocultas en el siguiente orden.

Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (sin sonido)

El tono predeterminado es Snd 2.

ES

Tipo de error	Código	Señal acústica	Causa	Solución
Error en frecuencia de alimentación (50/60Hz)	E1	-	La frecuencia de alimentación no es 50 Hz.	Desenchufe el cable de alimentación y compruebe si la frecuencia de alimentación es 50 Hz. Enchufe el cable en una fuente de alimentación y compruebe si aparece “E1”. Si el código de error aparece de nuevo aún después de proporcionar la fuente de alimentación correcta, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de alimentación HVT-I	E41	Un pitido largo durante 2 segundos	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error “E41”. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de alimentación HVT-II	E42	Un pitido largo durante 2 segundos	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error “E42”. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error EEPROM	E5	Un pitido largo durante 2 segundos	IC de memoria (EEPROM IC) no funciona correctamente. En este caso, otras funciones excepto la función de memoria funcionan correctamente. (Se puede hacer funcionar el horno normalmente.)	Pulse el botón CANCELAR una o más veces e intente iniciar un calentamiento programado. Si el código de error "E5" persiste, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

Teclas ocultas

Nota: Pulse la tecla 1 y a continuación la siguiente. Mantenga la pulsación durante 2 segundos

Función	Entrada de clave		Pantalla	Observación
	Tecla 1	Siguiente		
Tiempo total en continuidad	CANCELAR (⊗)	1	9999 ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Unidad: 10 horas.
Tiempo total de oscilación de magnetrón	CANCELAR (⊗)	2	9999 ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos Unidad: 1 hora.
Número de veces de uso del código del programa de memoria	CANCELAR (⊗)	Inicio	PROG DATA ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos
	N.º código		PROG 1 DATA ON	
	(Pantalla de datos después de 2 segundos)		PROG 1 739 DATA ON	739 veces de uso
	(El nuevo código se puede establecer después de la pantalla de datos)		PROG 2 DATA ON	
	CANCELAR (⊗)		(Modo de cancelar)	
Tiempo de calentamiento por código de programa de memoria (visualización secuencial automática)	CANCELAR (⊗)	P	PROG 1 1:10 ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos
			(Visualización secuencial durante 3 segundos desde 1 a 30)	
	CANCELAR (⊗)		(Modo de cancelar)	

Cuidados del horno microondas

Limpieza del horno microondas

1. Desenchufe el horno de la toma de corriente antes de la limpieza.

2. Limpie el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio, se puede utilizar un detergente para cocinas. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

Los restos de comida o líquidos adheridos a las paredes del horno o entre los cierres y la superficie de la puerta absorben microondas, lo que puede causar chispas o arcos eléctricos.

3. Limpie el exterior del horno con agua y jabón y seque con un paño suave.
Precaución: No permita que entre agua por las aberturas de la ventilación posterior o del panel de control.

4. Para limpiar la ventana de la puerta, lave con agua y un jabón muy suave y seque con un paño suave. No use limpiadores ásperos o abrasivos para no causar arañazos en la puerta.

ES

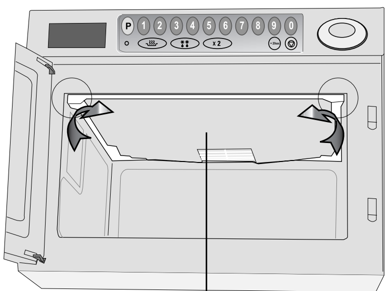
Limpieza de la cubierta del techo

1. Con las dos manos, empuje los topes de la cubierta del techo hacia adentro y luego hacia abajo. A continuación extraiga la cubierta de la cavidad del horno.

2. Lave la cubierta del techo con agua jabonosa o solución desinfectante para cocina.

3. Vuelva a colocar la cubierta del techo antes de utilizar el horno.

Precaución : La cubierta del techo debe estar sujeta firmemente en su sitio cuando se utiliza el horno.
Cuando haya retirado la cubierta del techo para proceder a su limpieza, tenga mucho cuidado con los componentes interiores de la parte superior de la cavidad del horno que han quedado expuestos. Si alguno de ellos está deformado, pueden ocasionarse síntomas anormales como arcos eléctricos o chispas cuando el horno está en funcionamiento. En ese caso, póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.



Limpieza del filtro de aire

Limpie el filtro de aire regularmente siguiendo las instrucciones que figuran a continuación.

Cuando el filtro de aire está obturado por el polvo, el horno puede presentar problemas.

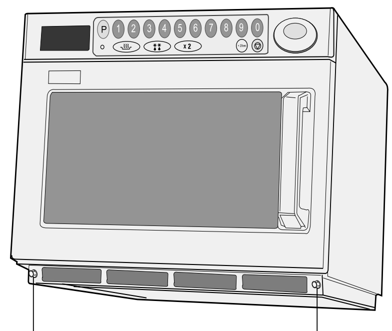
1. Quite los tornillos de los dos lados del filtro de aire.

2. Extraiga el filtro de aire con cuidado.

3. Lave el filtro con agua jabonosa tibia.

4. Vuelva a colocar el filtro de aire antes de utilizar el horno.

- Si el filtro de aire está obstruido por residuos, se producirá un sobrecalentamiento en el horno.
- Si desea cambiar el tiempo de limpieza del filtro del aire, consulte “Programación del tiempo de limpieza del filtro del aire” en la página 13.



Instrucciones para la instalación en columna

Importante

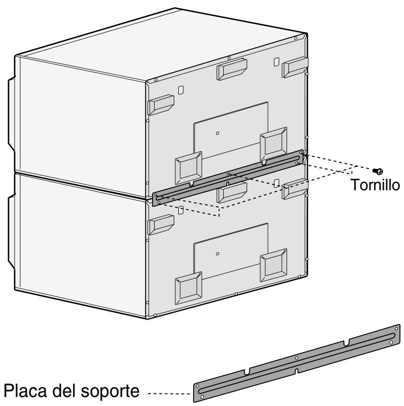
1. Antes de empezar con la instalación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared.
2. Para la instalación en columna, se debe usar la placa de soporte proporcionada con la unidad.
3. La altura máxima de apilamiento es de dos unidades.

   El apilamiento de dos unidades está limitado a los modelos siguientes.

   PRECAUCIÓN: La cavidad del horno debe estar vacía.

Instalación

1. Apile las dos unidades.
2. Quite los 6 tornillos, como se muestra en la ilustración.
3. Coloque la placa de soporte para trabar las dos unidades.
4. Ponga los 6 tornillos y apriételos, como se muestra en la ilustración.
5. El horno superior debe estar a una altura segura y accesible.



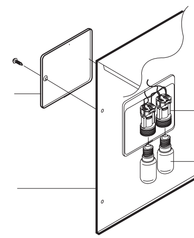
Sustitución de la lámpara

Importante

1. Quite el tornillo de la cubierta de la lámpara.

   Para cambiar la lámpara, no es necesario retirar el panel externo.

2. Desenrosque la lámpara girando hacia la derecha.
3. Reemplácela por una lámpara nueva girando hacia la izquierda.



ES

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o con adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Especificaciones

✓✗ : Usar con precaución

✗ : Inseguro

C : Congelado **R : Refrigerado**

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
PAN Y PASTAS						
Para descongelar						
Barrita Viena 9" C		DESCONGELAR 1 ❄❄	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Barrita Viena 9" X 2 C		DESCONGELAR 1 ❄❄	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Pastel, ind. Porción C	Poner en bandeja	DESCONGELAR 2(❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para calentar						
Quiche 11" porciones 136 g	Poner en bandeja	DESCONGELAR 1 ❄❄ ALTO	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Pastelillo relleno ind. X 2 C	Quitar papel aluminio Poner en bandeja	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarta frutas C	Poner en bandeja	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 C	Poner en bandeja	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Bollería 227 g R	Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones X 2 R	Quitar envoltorio. Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones R	Poner en bandeja, quitar envoltorio.	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para cocinar						
Bacon, loncha R	Poner en parrilla	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Huevos, escalfados X 2 R	Poner en tarrinas	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Huevos, revueltos X 2 R	Batir los huevos y poner en bol	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salchichas X 2 Gruesas R	Perforar	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para recalentar						
Salchichas grandes C	Poner en bandeja	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Desayuno completo R	Cubrir	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburguesas buey C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburguesas pollo C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Perrito caliente C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g C	Poner en bandeja	BAJO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costillas barbacoa 200 g C	Poner en bandeja	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Alitas picantes X 6 C	Poner en bandeja, partes finas en el centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Alubias cocidas 500 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Alubias cocidas 250 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
POSTRES						
Para calentar						
Crumble de manzana 200 g C	Plato cubierto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudín de Navidad 150 g R	Poner en bol	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Bizcocho de mermelada 80 g C	En una bandeja	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 C	Perforar film	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudín a base de sebo C	X 2 X 1	ALTO ALTO	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 min 2 min
Pudín de bizcocho C	X 2 X 1	ALTO ALTO	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 min 2 min

ES

C : Congelado **R : Refrigerado**

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
ENTRANTES						
Para recalentar						
Espirales con salsa de queso R	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo tikka masala C	Perforar film	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Pollo al curry verde tailandés C	Perforar film	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chile con carne C	Perforar film	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Pollo cocido 1/2 Refrigerado	Poner en bolsa perforada	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasaña 192 g	Poner en plato apto microondas	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mejillones marinera 466 g C	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupetón de salmón y aguacate R	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pastel de carne con patatas 300 g R	Poner en el horno y cubrir	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudín a base de sebo congelado	Cubrir - poner vertical en plato apto para microondas.	BAJO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprema de pollo con pesto rojo 312 g C	Perforar bolsa, poner en bandeja	DESCONGELAR 1 ALTO	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tallarines a la carbonara R	Perforar bolsa, poner en bandeja	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al queso R	Poner en plato y cubrir	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Pastel de verduras R	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Comida preparada 350 g R	Cubierto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Comida preparada 700 g R	Cubierto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Judías verdes cortadas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brécol, cabezuelas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Col, cortada	10 cucharadas agua cubrir	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Zanahoria, rodajas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Coliflor, cabezuelas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Judías verdes enteras	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patatas con piel	Dar la vuelta a la mitad	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Coles de Bruselas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Judías verdes cortadas	Cubrir, remover a partir de media cocción	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Judías enteras	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cabezuelas de brécol	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Col, cortada	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncitos zanahoria	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Coliflor, cabezuelas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mazorca de maíz	Cubrir	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Maíz, mazorquitas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	5'00"	5'15"	5'30"	2 min
Champiñones, enteros	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

Guía de cocción (continuación)

C : Congelado **R : Refrigerado**

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Patatas, piel 230~290 g X 1		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Patatas, puré X 2 Patatas, puré X 4		ALTO ALTO	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min 2 min
Pisto 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Coles de Bruselas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para recalentar						
Arroz, hervido C	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz, pilaf C	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

Limpieza del horno microondas

ES

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Bandeja***

☛ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón.
   Enjuáguelas y séquelas.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas con un paño jabonoso.
   Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en la bandeja y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

✉ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación.

✉ **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.

✉ Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ **Limpie la** cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Conservación y mantenimiento del horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Cubierta del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas.

☛ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.

Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

Español

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

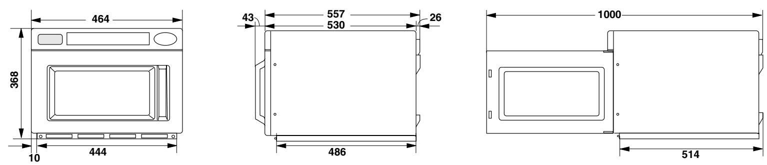
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**CM1929A**	**CM1629A**	**CM1329A**
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energía Microondas	3200 W	3000 W	2600 W
Potencia de salida	1850 W (IEC-705)	1600 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz		
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volumen	26 litros		
Peso Neto	32 kg aprox.		



Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

(COMERCIAL)

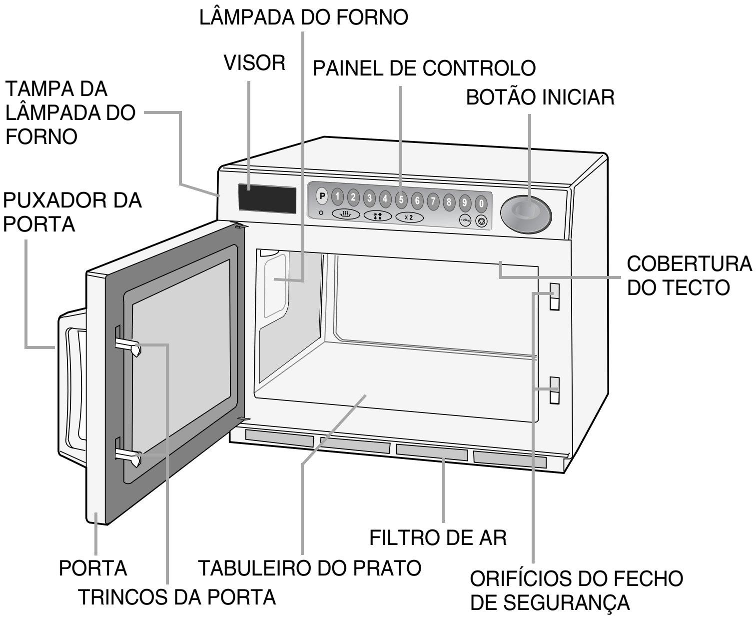
Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

CM1929A (1850 Watt)
CM1629A (1600 Watt)
CM1329A (1300 Watt)

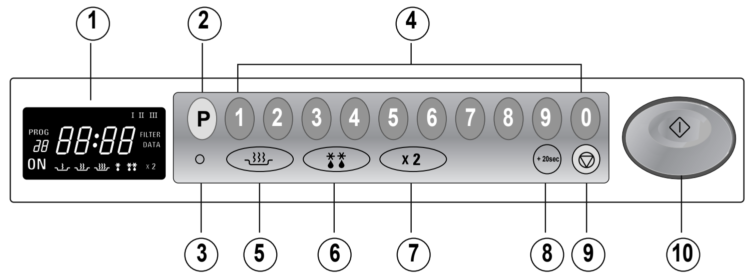


Nº de código: DE68-02349B

Forno

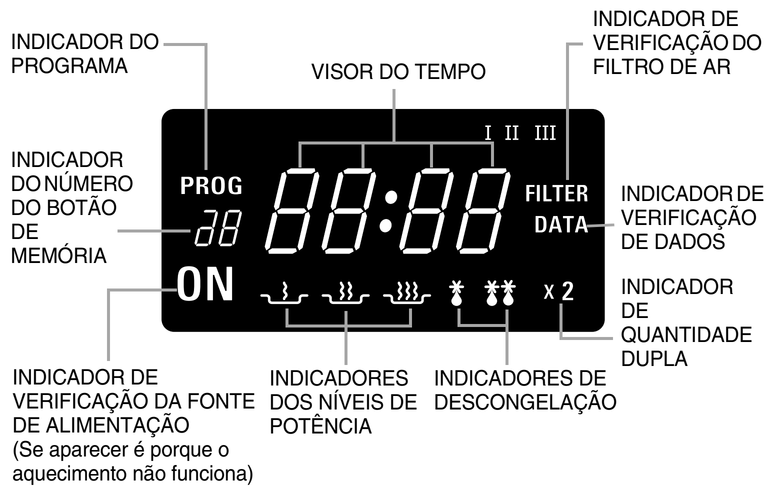


Painel de controlo



1. VISOR
2. BOTÃO PROGRAMAR (PROGRAM)
3. BOTÃO BLOQUEIO DE PROGRAMA (PROGRAM LOCK)
4. TECLAS NUMÉRICAS (Programação de memória, tempo)
5. BOTÃO SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA (POWER LEVEL)
6. BOTÃO SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO (DEFROST)
7. BOTÃO QUANTIDADE DUPLA (DOUBLE QUANTITY)
8. BOTÃO +20seg (Botão de cozedura com um toque)
9. BOTÃO PARAR/CANCELAR (STOP/CANCEL)
10. 10. BOTÃO INICIAR (START)

VISOR



Utilizar este folheto de instruções

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações valiosas sobre como cozinhar alimentos com
o seu forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha adequados***
- ***Sugestões culinárias úteis***

A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam dois símbolos diferentes.

Importante **Nota**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A UM EXCESSO DE ENERGIA DE MICROONDAS

A não observação das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa de utilizar o forno com a porta aberta ou de forçar os bloqueios de segurança (trincos da porta) ou de introduzir qualquer objecto nos orifícios de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.

(c) Não utilize o forno se ele estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) Porta (empenada)
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante.

Precauções de segurança

LEIA AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no microondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

AVISO:
Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:
É perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de microondas.

AVISO:
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque podem explodir.

AVISO:
O aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas; para evitar esta situação aguarde **SEMPRE**, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura equilibre. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa **SEMPRE** depois de aquecer.
Se se escaldar, siga estas instruções de **PRIMEIROS SOCORROS**:
  * Coloque a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos nem loções.

AVISO:
O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.

- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas;
  NÃO utilize recipientes metálicos, loiça com frisos de ouro ou prata, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico.

<u>Motivo</u>: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.
  Não utilize o microondas para secar papel ou vestuário.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento.
  Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.
- Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

Precauções de segurança (continuação)

- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar. Não aqueça garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
- Não limpe o aparelho com um jacto de água.
- **NÃO** tape as aberturas de ventilação traseiras com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
  O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperativo até ter arrefecido o suficiente.
- **USE SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno para evitar queimaduras acidentais.
- Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de superfícies quentes. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abrir a porta.

Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

- Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (especialmente durante a descongelação).

Motivo: Este som é normal quando a saída de energia eléctrica está a mudar.

- **NÃO** ligue o forno microondas quando está vazio, a energia é automaticamente cortada por questões de segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de esperar cerca de 30 minutos.
  Deve deixar sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve a energia do microondas se este se ligar acidentalmente.

IMPORTANTE

- NUNCA deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno microondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno microondas quando ele estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.
- Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com vigilância e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Instalar o forno micro-ondas

Este micro-ondas pode ser colocado em qualquer lado (bancada ou prateleira da cozinha, carrinho, mesa).

1. Instale o forno numa superfície plana, nivelada e estável. Certifique-se de que há ventilação adequada para o forno, deixando pelo menos 10cm de espaço atrás e nos dois lados do forno, e 20cm por cima.
   (Para empilhar, consulte página 17.)
2. Nunca bloqueie as aberturas de ventilação, uma vez que o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperativo até ter arrefecido o suficiente.
3. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
4. Para sua segurança, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante de assistência ou por uma pessoa com habilitações equiparadas, para não correr riscos.
5. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Não se esqueça de remover a película de protecção da caixa exterior. A película de protecção impede que a caixa exterior fique riscada. Retire-a, quando instalar ou antes de utilizar.

Utilização no exterior
Este forno micro-ondas não se destina a uso no exterior.
Só deve ser utilizado em interiores.

Durante o arrefecimento do ar
Não desligue o micro-ondas durante o arrefecimento automático do ar da ventoinha que demora 1min.

Recomendações

- NÃO instale o micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos. Exemplo: junto de um forno tradicional ou um radiador.
- As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno.
- Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

PT

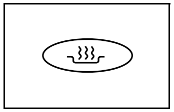
Cozinhar numa fase

Este forno vem pré-programado de fábrica para funcionar automaticamente.

Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com terra e de que aparece no visor a indicação LIGADO ("ON").

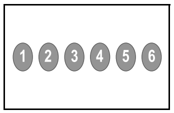
Abra a porta (a lâmpada do forno acende-se).

Deite os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança (a lâmpada do forno apaga-se).



1. Seleccione o nível de potência desejado carregando no botão **Selector do Nível de potência**.
Resultado: O nível de potência seleccionado aparece no visor.

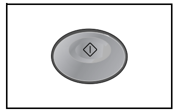




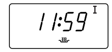
2. Programe o tempo de aquecimento desejado, carregando nas teclas **NUMÉRICAS** .
Resultado: O tempo seleccionado aparece no visor.



O tempo máximo de cada nível de potência de cozedura pode ser consultado em "Níveis de potência e variações de tempo" na página 6. As teclas **NUMÉRICAS** não funcionam nem respondem se seleccionar um tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa escolhido. É aconselhável carregar em **CANCELAR** e introduzir novos valores de potência e tempo de cozedura.



3. Carregue no botão ◇ :
Resultado: Acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha começa a funcionar. Começa o aquecimento. Começa a contagem decrescente do tempo no visor.



Depois de decorrido o tempo programado, ouve-se o sinal sonoro de fim de ciclo e pára o aquecimento. A lâmpada do forno apaga-se. Durante 1 min, o visor mostra '0' e a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar para arrefecer as partes interiores.

Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. 1 min depois, pára. Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar.

4. Abra a porta e retire os alimentos.
Feche a porta. A lâmpada do forno apaga-se.

Durante um ciclo de aquecimento, carregue uma vez no botão ▽ para parar o forno. Nessa altura, o indicador de verificação de potência "LIGADO" (ON) começa a piscar e apaga-se quando carregar novamente no botão ▽ ou ◇ .
Pode reiniciá-lo carregando no botão ◇ ou, se carregar uma segunda vez no botão ▽ , cancela o programa seleccionado. Se NÃO estiver num ciclo de aquecimento, um toque no botão ▽ cancela o programa seleccionado.
Pode carregar no botão +20seg uma ou mais vezes para adicionar 20 segundos de cada vez ao tempo de cozedura. No entanto, não pode exceder o tempo máximo permitido para o nível de potência seleccionado.

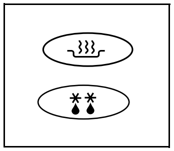
Quando ligar pela primeira vez a ficha do cabo de alimentação, o forno emite um sinal sonoro e todos os indicadores aparecem no visor durante 5 segundos.

Após estar completado o ciclo de aquecimento e ter sido aberta a porta, a lâmpada do forno acende-se automaticamente e apaga-se 1 min depois.

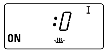
Se abrir a porta durante um ciclo de aquecimento, o forno pára de funcionar e a lâmpada acende-se automaticamente durante 1 min, apagando-se em seguida. Se deixar a porta do forno aberta durante mais de 1 min, ouve-se um sinal sonoro de minuto a minuto e, 5 min depois, aparece no visor o indicador de verificação da fonte de alimentação LIGADO ('ON').

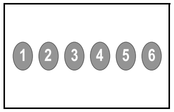
Cozinhar / Reaquecer (continuação)

Cozinhar em várias fases



1. Seleccione o nível de potência desejado carregando no botão selector **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão **DESCONGELAR**.
   Resultado: O nível de potência seleccionado aparece no visor.



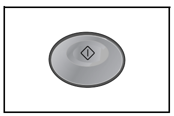


2. Programe o tempo de aquecimento desejado, carregando nas teclas **NUMÉRICAS** .
   Resultado: O tempo seleccionado aparece no visor.

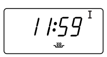


O tempo máximo de cada nível de potência de cozedura pode ser consultado em "Níveis de potência e variações de tempo". As teclas **NUMÉRICAS** não funcionam nem respondem se seleccionar um tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa escolhido. É aconselhável carregar em **CANCELAR** e introduzir novos valores de potência e tempo de cozedura.

3. Repita os passos 1 e 2 para as fases **II** ou **III** da programação da memória.



4. Carregue no botão ◇ :
   Resultado: Acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha começa a funcionar. O forno começa automaticamente o aquecimento de acordo com o tempo de cozedura pré-programado e o nível de potência. (I fase → II fase → III fase). Começa a contagem decrescente do tempo no visor.



- Não pode programar o mesmo **NÍVEL DE POTÊNCIA** nem o mesmo tempo de **DESCONGELAÇÃO**.
- Funciona como sequência programada.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	CM1929A		CM1629A		CM1329A	
	Percentagem	**Saída**	**Percentagem**	**Saída**	**Percentagem**	**Saída**
ALTA ( )	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MÉDIA ( )	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BAIXA ( )	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
ALTA DESCONGELAÇÃO ( )	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
BAIXA DESCONGELAÇÃO ( )	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Nível de potência	Tempo máximo
ALTA ( )	25 min.
MÉDIA ( )	40 min.
BAIXA ( )	40 min.
ALTA DESCONGELAÇÃO ( )	50 min.
BAIXA DESCONGELAÇÃO ( )	50 min.

Interromper a cozedura

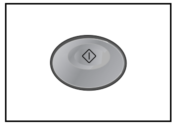
Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- ***verificar os alimentos***
- ***voltar os alimentos ou mexê-los***
- ***deixá-los em espera***

Para interromper a cozedura...	**Faça o seguinte...**
Temporariamente	Abra a porta ou carregue no botão uma vez. Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão .
Completamente	Carregue duas vezes no botão . Resultado: As programações da cozedura são canceladas.

Se quiser cancelar alguma programação de cozedura antes de a iniciar, basta carregar uma vez em **CANCELAR** ( ).

Função de repetição



1. Pode repetir a programação da cozedura anterior (independentemente de ser aquecimento manual ou automático através da memória), carregando no botão **INICIAR** ( ). O forno começa a funcionar exactamente com o mesmo tempo de aquecimento e nível de potência utilizados na última operação.

2. A função de repetição é cancelada quando desligar a fonte de alimentação.

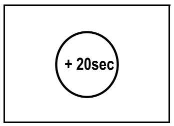
PT

PT

Utilizar o botão +20seg

Este é um botão de COZEDURA DE UM TOQUE (ONE TOUCH COOK).
Tocando no botão uma vez, pode começar o aquecimento instantaneamente.
Pode aumentar o tempo de cozedura carregando no botão +20seg durante o aquecimento.
O tempo de cozedura aumenta 20 segundos de cada vez que carregar no botão +20seg. Mas não pode exceder o tempo máximo.
Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, consoante as características ou sabores dos alimentos, pode ser necessário acertar ligeiramente o tempo de cozedura. Pode:

- ***verificar, em qualquer altura, como está a evoluir a cozedura, bastando para tal***
- ***abrir a porta***
- ***fechar a porta***
- ***aumentar o tempo de cozedura restante***



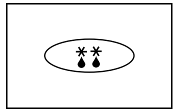
Antes de utilizar o forno, pode aumentar/diminuir os tempos utilizando os botões de tempo ou o botão **+20seg**.
Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg**.

Utilizar a função descongelar

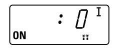
A função de descongelação permite descongelar carne, aves e peixe.

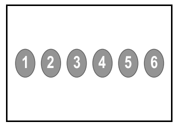
Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados no centro do tabuleiro do prato.
Feche a porta.



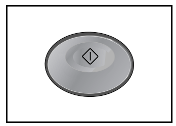
1. Carregue no botão selector de descongelação para programar **ALTA DESCONGELAÇÃO** ( ) ou **BAIXA DESCONGELAÇÃO** ( ), como preferir.
   Resultado: Aparece no visor o indicador DESCONGELAR seleccionado.



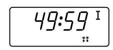


2. Carregue nas teclas **NUMÉRICAS** para programar o tempo de descongelação.
   (Máx. 50 min)





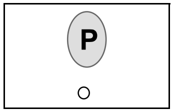
3. Carregue no botão .
   Resultado: Inicia-se a descongelação.



Não é possível programar um tempo de descongelação superior a 50min. O indicador de descongelação pisca; deve então carregar em **CANCELAR** ( ) e introduzir novos valores de nível e de tempo de descongelação.

Se o forno esteve a funcionar durante mais de 25 min no ciclo de descongelação, NÃO pode alterar o nível de potência do modo Descongelar para o modo Aquecer (Cozinhar/Reaquecer).

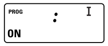
Uma fase

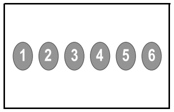


1. Mantenha carregado **BLOQUEIO DE PROGRAMA** (○) e carregue no botão **PROGRAMA** (P). Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg.

Tem de carregar com firmeza.

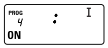
<u>Resultado:</u> Aparece no visor o indicador PROG.

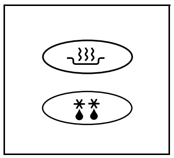




2. Carregue na tecla **NUMÉRICA** relativa ao número de memória desejado.

<u>Resultado:</u> Aparece o código do programa de memória seleccionado abaixo do indicador do PROGRAMA (PROGRAM).

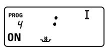


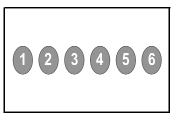


3. Seleccione o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão **DESCONGELAR**.

<u>Resultado:</u> Aparece no visor o nível de potência ALTA quando carregar no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** pela primeira vez.

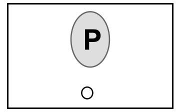
Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão **DESCONGELAR** uma ou mais vezes, até obter o nível de potência desejado.





4. Carregue nas teclas **NUMÉRICAS** para programar o tempo de cozedura.

O tempo máximo de cada nível de potência de cozedura pode ser consultado em "Níveis de potência e variações de tempo" na página 6. As teclas **NUMÉRICAS** não funcionam nem respondem se seleccionar um tempo de cozedura que exceda o valor máximo.
Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa escolhido. É aconselhável carregar em **CANCELAR** e introduzir novos valores de potência e tempo de cozedura.



5. Mantenha carregado **BLOQUEIO DE PROGRAMA** (○) e carregue no botão **PROGRAMA** (P). Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg mais uma vez.

<u>Resultado:</u> O indicador PROG e o indicador do número de memória piscam 3 vezes no visor com um sinal sonoro. Em seguida, o visor apaga-se.

Cuidado: Tem de carregar nos botões com firmeza na posição correcta.

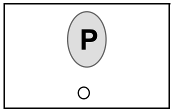


6. Se quiser programar mais, repita os procedimentos acima.

Há 30 programas de memória disponíveis. Certifique-se de que o aparelho está bem programado.
Depois de terminar a programação, basta carregar na tecla **NUMÉRICA** para fazer a cozedura a partir da memória. O programa de memória seleccionado inicia automaticamente a cozedura.

PT

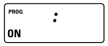
Várias fases

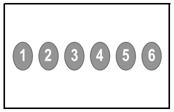


1. Mantenha carregado **BLOQUEIO DE PROGRAMA** (○) e carregue no botão **PROGRAMA** (P). Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg.

Tem de carregar com firmeza.

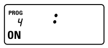
Resultado: Aparece no visor o indicador PROG.

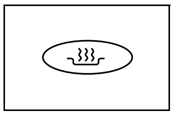




2. Carregue na tecla **NUMÉRICA** relativa ao número de memória desejado.

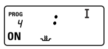
Resultado: Aparece o código do programa de memória seleccionado abaixo do indicador do PROGRAMA (PROGRAM).

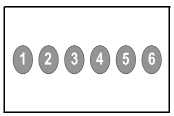




3. Seleccione o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão **DESCONGELAR**.

Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** e no botão **DESCONGELAR** uma ou mais vezes, até obter o nível de potência desejado.

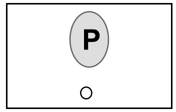




4. Carregue nas teclas **NUMÉRICAS** para programar o tempo de cozedura.

O tempo máximo de cada nível de potência de cozedura pode ser consultado em “Níveis de potência e variações de tempo” na página 6. As teclas **NUMÉRICAS** não funcionam nem respondem se seleccionar um tempo de cozedura que exceda o valor máximo.
Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa escolhido. É aconselhável carregar em **CANCELAR** e introduzir novos valores de potência e tempo de cozedura.

5. Repita os passos 3 e 4 para as fases **II** ou **III** da programação da memória.



6. Mantenha carregado **BLOQUEIO DE PROGRAMA** (○) e carregue no botão **PROGRAMA** (P). Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg mais uma vez.

Resultado: O indicador PROG e o indicador do número de memória piscam 3 vezes no visor com um sinal sonoro. Em seguida, o visor apaga-se.

Cuidado: Tem de carregar nos botões com firmeza na posição correcta.



7. Se quiser programar mais, repita os procedimentos acima.

Há 30 programas de memória disponíveis. Certifique-se de que o aparelho está bem programado.
Depois de terminar a programação, basta carregar na tecla **NUMÉRICA** para fazer a cozedura a partir da memória. O programa de memória seleccionado inicia automaticamente a cozedura.

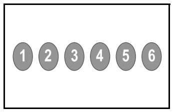
☛ Não pode programar o mesmo **NÍVEL DE POTÊNCIA** nem o mesmo tempo de **DESCONGELAÇÃO**.

☛ Funciona como sequência programada.

Como utilizar a cozedura a partir da memória

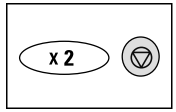
Depois de terminar a programação da memória, basta carregar na tecla NUMÉRICA correspondente ao número de memória que quer seleccionar. O forno inicia automaticamente o aquecimento de acordo com o tempo de cozedura e o nível de potência pré-programados.

1. Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com terra e de que aparece no visor a indicação LIGADO ("ON").
2. Abra a porta.
   A lâmpada do forno acende-se.
3. Deite os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança.
   Resultado: A lâmpada do forno apaga-se.

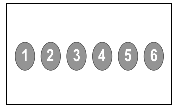


4. Carregue na tecla **NUMÉRICA**.
   Resultado: O programa de memória seleccionado inicia automaticamente o aquecimento. Mas as teclas **NUMÉRICAS** 1, 2 e 3 só funcionam 2 segundos depois.

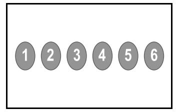
Programação do botão Quantidade dupla (Double Quantity)



1. Mantenha carregado e carregue no botão x2.
   Mantenha carregados os dois botões durante 2 segundos.

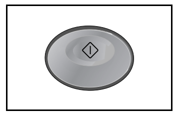


2. Seleccione o código do programa desejado com as teclas **NUMÉRICAS**.



3. Carregue nas teclas **NUMÉRICAS** para programar o factor de ampliação num intervalo de 1,00 a 9,99.

   O factor pré-programado pelo fabricante para aumentar o tempo de cozedura é 1,65.
   Tem de programar um factor correcto entre 1,00 e 9,99 para cada número de código de memória.



4. Carregue no botão .

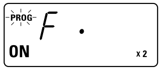
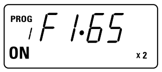
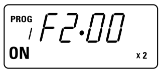
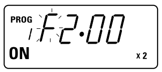
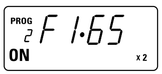
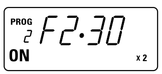
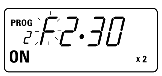
Carregue no botão para sair do modo de programação.
Embora possa programar com sucesso um factor de quantidade dupla, cuja programação exceda o tempo máximo permitido para cada nível de potência, o forno não funciona excedendo o tempo máximo.

PT

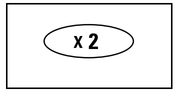
Programação do botão Quantidade dupla (Double Quantity) (continuação)

PT

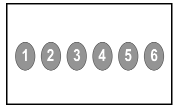
Edição do factor de quantidade dupla

Função	Tecla	Visor	Observação
Edição do factor de quantidade dupla	Mantenha carregado CANCELAR (⊘) e carregue no botão (x2).		Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg.
	Nº de código		1 seg depois, aparece no visor o valor pré-programado.
	(Introduza o valor do factor desejado.)		Intervalo de 1,00 ~ 9,99 (Altere o factor, se for necessário.)
	INICIAR (◇)		Se não quiser alterar mais nada, carregue em CANCELAR para sair do modo de edição.
	Novo nº de código		Ignore este passo se não for necessário.
	(Introduza o valor do factor desejado.)		Ignore este passo se não for necessário.
	INICIAR (◇)		Ignore este passo se não for necessário.
	CANCELAR (⊘)	(Cancelamento do modo)	Sai do modo de edição.

Como utilizar o botão Quantidade dupla (Double Quantity)



1. Carregue no botão **Quantidade dupla**.

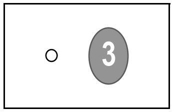


2. Carregue na tecla **NUMÉRICA** do programa de memória desejado.
   Resultado: Aparece no visor o tempo de cozedura multiplicado pelo factor pré-programado, a cozedura começa e é iniciada a contagem decrescente dos dígitos do tempo.

   ✉ Não tem de carregar no botão ◇ para iniciar o aquecimento.

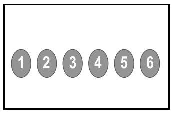
Programar os intervalos de tempo de limpeza do filtro de ar

Se o indicador de verificação do filtro de ar (FILTRO) aparecer no visor após um certo tempo de utilização, deve limpar o filtro de ar de acordo com as instruções em "Limpar o filtro de ar" na página 16 neste folheto. Em seguida, execute o procedimento abaixo se quiser alterar os intervalos de tempo de limpeza do filtro de ar.



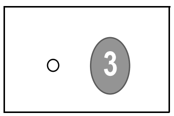
1. Mantenha carregado **BLOQUEIO DE PROGRAMA** (○) e carregue na tecla **NUMÉRICA 3**. Mantenha carregados os dois botões durante 2 segundos.
   <u>Resultado:</u> O visor mostra o intervalo de tempo em horas entre limpezas do filtro de ar que programou ou o tempo original pré-programado pelo fabricante.

   O intervalo de tempo de limpeza pré-programado é de 500 horas, em termos de tempo de oscilação pura e não em tempo de continuidade.

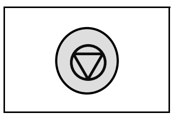


2. Carregue nas teclas **NUMÉRICAS** para programar o intervalo de tempo de limpeza desejado.

   Pode programar até 999 horas.



3. Mantenha carregado **BLOQUEIO DE PROGRAMA** (○) e carregue na tecla **NUMÉRICA 3**.
   Mantenha carregados os dois botões durante 2 segundos para guardar o novo valor.
   Isso completa a programação do intervalo de tempo de limpeza do filtro de ar.

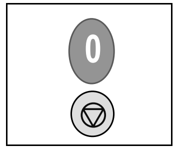


4. Carregue no botão **CANCELAR** (⊽) para voltar ao modo de cozedura.

   Depois de ter expirado o intervalo de tempo de limpeza, deve limpar o filtro de ar. Consulte a página 16.

Controlar o tom do sinal sonoro

Pode seleccionar o tom de sinal sonoro que quiser. Há 4 níveis de som disponíveis.



Mantenha carregado **CANCELAR** (⊽) e carregue na tecla **NUMÉRICA 0**. Mantenha carregados os dois botões durante 2 segundos.

<u>Resultado:</u> O tom do sinal sonoro é alterado para um nível superior ao actual.

O nível 0 do sinal sonoro não emite som.

As programações circulam sempre que carregar nas teclas ocultas, da seguinte maneira.

Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (Sem som)

O tom pré-programado é Snd 2.

PT

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo	Solução
Erro de frequência da potência (50/60 Hz)	E1	-	A frequência da potência é inferior a 50 Hz.	Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz. Ligue o cabo a uma fonte de alimentação de 50 Hz e verifique se aparece a indicação “E1”. Se o código de erro voltar a aparecer, mesmo depois de estar a utilizar uma fonte de alimentação correcta, contacte o centro de assistência local.
Erro de potência HVT-I	E41	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.	Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo novamente e verifique se o código de erro “E41” volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência local.
Erro de potência HVT-II	E42	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.	Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo novamente e verifique se o código de erro “E42” volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência local.
Erro EEPROM	E5	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	O IC da memória (EEPROM IC) não está a funcionar correctamente. Neste caso, funcionam correctamente todas as outras funções, excepto a função de memória. (Pode utilizar o forno manualmente)	Carregue no botão CANCELAR uma ou mais vezes e tente iniciar o aquecimento a partir da memória. Se o código de erro “E5” persistir, contacte o centro de assistência local.

Teclas ocultas

Nota: Carregue na tecla 1 e depois na seguinte. Mantenha carregada durante 2 segundos.

Função	Tecla		Visor	Observação
	Tecla 1	Seguinte		
Total de tempo de continuidade	CANCELAR ( )	1	99 99 ON	Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg. Unidade: 10 hrs.
Total do tempo de oscilação do magnetrom	CANCELAR ( )	2	99 99 ON	Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg. Unidade: 1 hr.
Numero de utilizações pelo código do programa de memória	CANCELAR ( )	Iniciar	PROG DATA ON	Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg.
	Nº de código		PROG 1 DATA ON	
	(Os dados aparecem 2 seg. depois)		PROG 1 7 39 DATA ON	739 utilizações
	(Pode programar o novo código depois da visualização dos dados)		PROG 2 DATA ON	
	CANCELAR ( )		(Cancelamento do modo)	
Tempo de aquecimento por código de programa de memória (visor sequencial automático)	CANCELAR ( )	P	PROG 1 1:10 ON	Mantenha carregados os dois botões durante 2 seg.
			(Aparece sequencialmente durante 3 seg., de 1 a 30)	
	CANCELAR ( )		(Cancelamento do modo)	

Cuidados a ter com o micro-ondas

PT

Limpar o forno micro-ondas

1. Desligue o forno da tomada de parede antes de o limpar.

2. Limpe o interior do forno. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Pode utilizar uma solução de detergente de cozinha se o forno estiver muito sujo. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos.

   ✉ Se houver restos de alimentos ou salpicos de líquidos nas paredes do forno ou entre o fecho e a superfície da porta, esses restos absorvem as micro-ondas e podem provocar faíscas.

3. Limpe o exterior do forno com água e detergente e depois seque-o com um pano macio.
   Cuidado: Certifique-se de que a água não entra na ventilação traseira nem na abertura do painel de controlo.

4. Limpe o vidro da porta com um pano macio depois de o lavar com água e um detergente muito suave. Não utilize um limpa-vidros porque o vidro da porta pode ficar riscado se usar detergentes ou produtos de limpeza fortes.

Cuidados a ter com o micro-ondas (continuação)

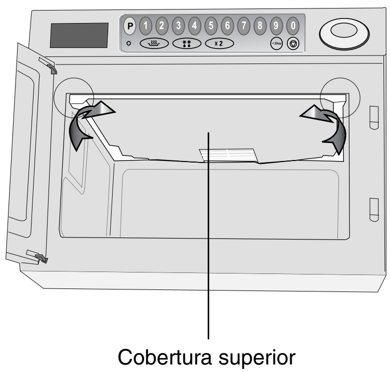
Limpar a cobertura do tecto

1. Agarre os bloqueadores laterais da cobertura do tecto com ambas as mãos e puxe-os para dentro e para baixo. Em seguida, retire a cobertura do tecto para fora da cavidade do forno.

2. Lave a cobertura do tecto com água e detergente ou com uma solução de esterilização de alimentos.

3. Volte a colocar a cobertura do tecto antes de usar o forno.

Cuidado : A cobertura do tecto tem de estar bem colocada quando utilizar o forno.
Quando retirar a cobertura do tecto para limpar, tenha um cuidado extremo com os componentes interiores que ficam expostos na parte superior da cavidade do forno. Se algum deles estiver deformado, podem surgir sintomas anormais, como faíscas, durante o funcionamento. Se isso acontecer, contacte o centro de assistência após-venda local.



Limpar o filtro de ar

Limpe o filtro de ar com regularidade, de acordo com as seguintes instruções.

O forno pode ter problemas se o filtro de ar ficar entupido com pó.

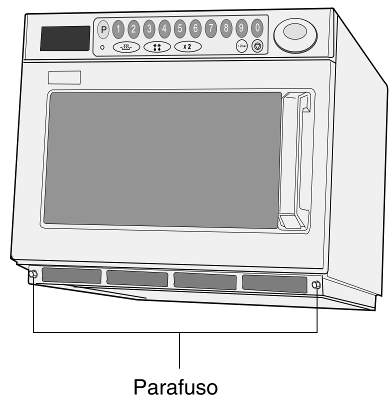
1. Retire os parafusos nas duas extremidades do filtro de ar.

2. Retire o filtro de ar do suporte com cuidado.

3. Lave o filtro com água quente e detergente.

4. Volte a colocar o filtro de ar antes de usar o forno.

- Se o filtro de ar ficar entupido com detritos, o forno pode sobreaquecer.
- Se quiser alterar o intervalo de tempo de limpeza do filtro de ar, consulte “Programar os intervalos de tempo de limpeza do filtro de ar” na página 13.



Instruções para instalação em pilha

Importante

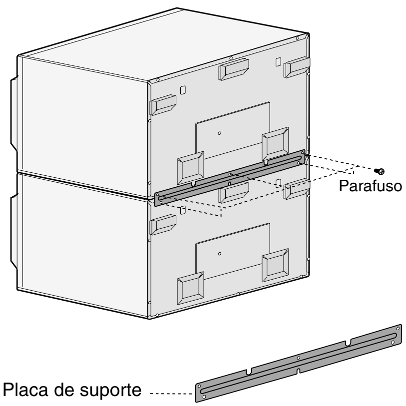
1. **1.** Desligue o cabo de alimentação da tomada de parede antes de proceder à instalação.
2. **2.** Para fazer uma instalação em pilha, tem de utilizar a "placa de suporte" incluída com este aparelho.
3. **3.** A altura máxima da pilha é de duas unidades.

   A instalação em pilha de duas unidades está limitada aos modelos a seguir.

   CUIDADO: Verifique se a cavidade do forno está vazia.

Instalação

1. **1.** Empilhe duas unidades.
2. **2.** Retire os 6 parafusos, como se mostra na figura.
3. **3.** Coloque a placa de suporte para juntar as duas unidades.
4. **4.** Coloque e aperte os 6 parafusos, como se mostra na figura.
5. **5.** Verifique se o forno de cima está a uma altura segura e funcional.

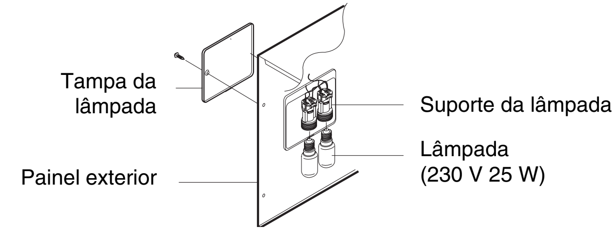


Substituição da lâmpada

Importante

1. **1.** Retire o parafuso que segura a tampa da lâmpada.

   Não precisa de retirar o painel exterior para substituir a lâmpada.
2. **2.** Retire a lâmpada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
3. **3.** Substitua-a por uma lâmpada nova rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



PT

Guia de utensílios de cozinha

PT

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode utilizar em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode provocar um incêndio.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa para ir ao forno	✓	Pode utilizar, a menos que tenham decorações em metal.
• Objectos de vidro frágeis	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar, se for aquecido repentinamente.
• Jarros de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Recipientes	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos de congelamento	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode utilizar para manter a humidade. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película, porque pode sair vapor quente.
• Sacos de congelamento	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode utilizar para manter a humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado

✓✗ : Com cuidado

✗ : Não seguro

PT

F : Congelado **C : Frio**

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
PÃO E PASTELARIA						
Para descongelar						
Cacete vienense 9" F		DESCONGELAR 1(❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Cacete vienense 9" X 2 F		DESCONGELAR 1(❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Bolo, ind. à fatia F	Coloque no prato	DESCONGELAR 2(❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
Para aquecer						
Quiche 11" em fatias de 136 g	Coloque no prato	DESCONGELAR 1(❄❄) ALTA	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Tartes de carne picada individuais X 2 F	Retire a folha de alumínio Coloque no prato	ALTA	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte de fruta F	Coloque no prato	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 F	Coloque no prato	ALTA	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastelaria, de forno 227 g C	Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos X 2 C	Retire a película. Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos C	Coloque no prato, retire a película	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para cozinhar						
Bacon, fatias finas C	Coloque no recipiente	ALTA	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Ovos, escalfados X 2 C	Coloque em formas próprias	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Ovos, mexidos X 2 C	Bata os ovos e coloque-os numa tijela	ALTA	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsichas X 2 Grossas C	Pique-as	MÉDIA	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para reaquecer						
Salsichas Cumberland F	Coloque no prato	MÉDIA	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Pequeno-almoço completo C	Tape	MÉDIA	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers F		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger F		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g F		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Cachorro F		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g F	Coloque no prato	BAIXA	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Entrecosto grelhado 200 g F	Coloque no prato	MÉDIA	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Wings of fire X 6 F	Arranje-os no prato, as partes finas no centro	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Feijão cozido com tomate 500 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Feijão cozido com tomate 250 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
SOBREMESAS						
Para aquecer						
Puré de maçã 200 g F	Tape no prato	ALTA	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
'Christmas Pudding' 150 g C	Coloque na tijela	ALTA	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
'Jam Roly Poly' 80 g F	Coloque num prato	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
'Crèpes Suzette' 2 F	Pique a película	ALTA	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
'Suet Sponge pudding' F	X 2 X 1	ALTA ALTA	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 mins 2 mins
Pudim de esponja F	X 2 X 1	ALTA ALTA	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 mins 2 mins

PT

F : Congelado **C : Frio**

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
RECEITAS DE ENTRADAS						
Para reaquecer						
Pasta Amorini com molho de queijo Stilton C	Coloque num prato próprio para micro-ondas	ALTA	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
'Chicken Tikka masala' F	Pique a película	ALTA	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
'Green Chicken curry' tailandês F	Pique a película	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli com carne F	Pique a película	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Frango cozinhado 1/2 Frio	Coloque no forno num saco perfurado	MÉDIA	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasanha 192 g	Coloque num prato próprio para micro-ondas	MÉDIA	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Mexilhões marinados 466 g F	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
'Salmon & Avacodo Paupiette' C	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Tarte Shepherd 300 g C	Coloque no forno com tampa	MÉDIA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
'Suet puddings' frio	Tape – coloque na vertical num prato próprio para micro-ondas	BAIXA	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Supremo de frango em pesto vermelho 312 g F	Pique o saco e coloque num prato	DESCONGELAR 1(⁑) ALTA	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tagliatelle carbonara C	Pique a película, coloque num prato	ALTA	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini de queijo C	Coloque num prato e tape	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Tarte de vegetais Cumberland C	Coloque num prato próprio para micro-ondas	ALTA	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Refeição em embalagem 350 g C	Tapada	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Refeição em embalagem 700 g C	Tapada	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
VEGETAIS FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Feijão, verde cortado	60 ml/4tbsps cobertas de água	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Bróculos, flor	60 ml/4tbsps cobertas de água	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Couve, migada	10tbsps coberta de água	ALTA	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Cenouras, cortadas	60 ml/4tbsps cobertas de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Couve-flor, flores	60 ml/4tbsps cobertas de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Feijão verde inteiro	60 ml/4tbsps cobertas de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Batatas, com pele	Dê-lhes meia volta	ALTA	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Couves de Bruxelas	60 ml/4tbsps cobertas de água	ALTA	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Feijão, verde cortado	Tape, mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Feijão, inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Flores de bróculos	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Couve, migada	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Tiras de cenouras	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Couve-flor, flores	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Maçaroca de milho	Tape	ALTA	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Milho, miúdo inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	5'00"	5'15"	5'30"	2 mins
Cogumelos, inteiros	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Guia de confecção de alimentos (continuação)

F : Congelado **C : Frio**

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
VEGETAIS FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Batatas, com pele 230~290 g X 1		ALTA	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Batatas, puré X 2 Batatas, puré X 4		ALTA ALTA	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 mins 2 mins
Ratatouille 500 g		ALTA	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Couves de Bruxelas	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
ARROZ, 500 g						
Para reaquecer						
Arroz, cozido F	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Arroz, pilau F	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Limpar o forno micro-ondas

PT

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Tabuleiro do prato***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente.
Enxagúe e seque.

2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores com um pano embebido em água e detergente.
Enxagúe e seque.

3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no tabuleiro do prato e aqueça durante três minutos na potência máxima.

☒ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação.

☒ **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos.

☒ Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:
- fique acumulado
- impeça a porta de fechar correctamente

☒ **Limpe a** cavidade direita do forno micro-ondas após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar acidentes.

PT

Armazenar e reparar o forno micro-ondas

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- ***dobradiças partidas***
- ***fechos deteriorados***
- ***revestimento do forno amolgado ou deformado***

Só um técnico especializado em micro-ondas pode efectuar as reparações.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

✉ Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: O pó e a humidade podem prejudicar as peças do forno.

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

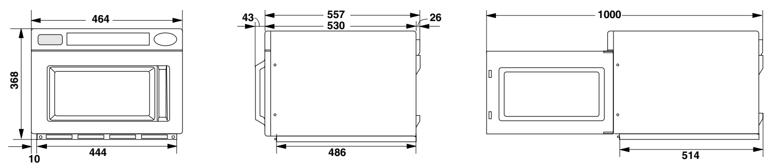
Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CM1929A**	**CM1629A**	**CM1329A**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energia Micro-ondas	3200 W	3000 W	2600 W
Potência de saída	1850 W (IEC-705)	1600 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2, 450 MHz		
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litros		
Peso Líquido	32 Kg aprox.		



SAMSUNG ELECTRONICS

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

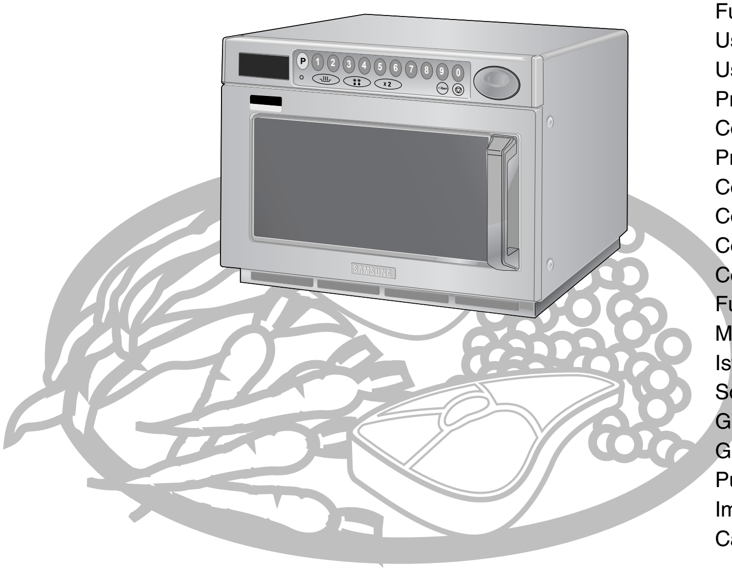
Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

FORNO A MICROONDE

(COMMERCIALE)

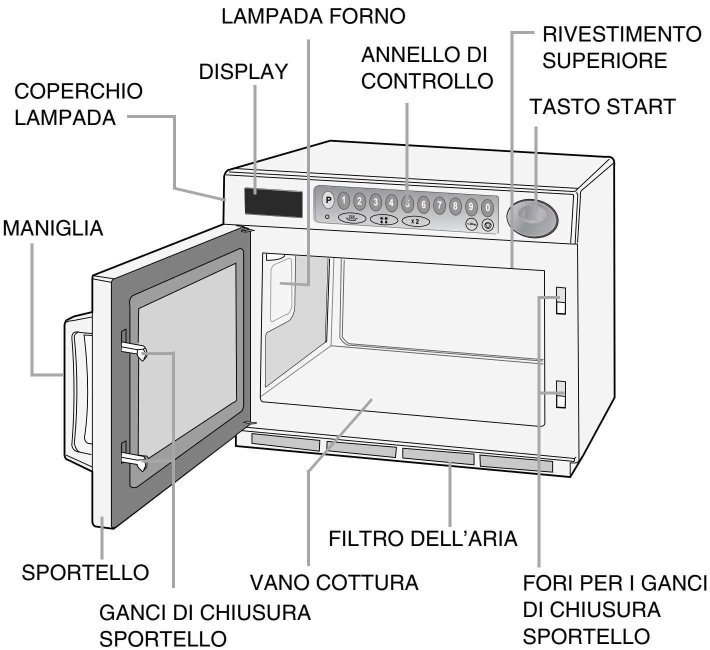
Istruzioni per l'utente e guida alla cottura

CM1929A (1850 Watt)
CM1629A (1600 Watt)
CM1329A (1300 Watt)

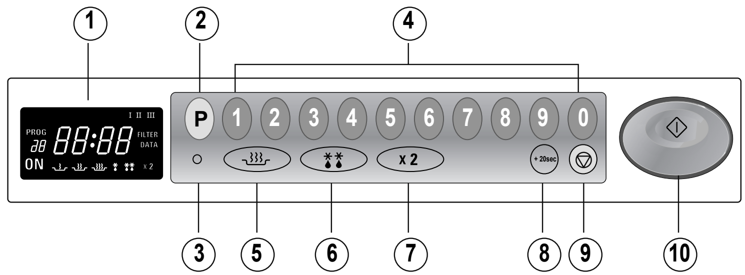


Code No. : DE68-02349B

Forno

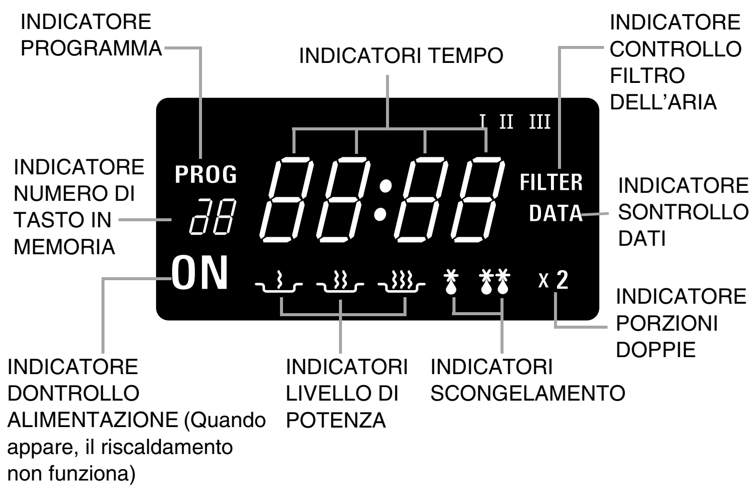


Pannello di controllo



1. DISPLAY
2. TASTO PROGRAMMA
3. TASTO BLOCCO PROGRAMMA
4. TASTI NUMERICI (Programmazione tempo, memoria)
5. TASTO SELETTORE LIVELLO POTENZA
6. TASTO SELETTORE SCONGELAMENTO
7. TASTO PORZIONI DOPPIE
8. TASTO +20sec (Tasto cottura automatica)
9. TASTO STOP/CANCEL
10. TASTO START

DISPLAY



Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili che possono essere usati***
- ***Consigli pratici per la cottura***

All'inizio del manuale sono riportate le illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo corrispondenti al modello del forno da voi acquistato in modo da poter individuare più facilmente i tasti.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:.

Importante **Nota**

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA E CONSERVARLE COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

ATTENZIONE:
Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:
Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:
Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e **SEMPRE** dopo il riscaldamento.

In caso di ustioni, seguire queste misure di **PRIMO SOCCORSO**:
 * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
 * Coprire con un panno pulito e asciutto.
 * Non applicare creme, oli o lozioni.

ATTENZIONE:
Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON Utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.; rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento.
  E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.

IT

Precauzioni di sicurezza (continua)

- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.
- Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde. Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose.
- Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
  Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.

IMPORTANTE

- I bambini non devono MAI utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.

Installazione del forno a microonde

Questo forno a microonde può essere collocato quasi ovunque (piano di lavoro della cucina o ripiano, carrello mobile, tavolo).

☛ Per ragioni di sicurezza, questo apparecchio deve essere:
- Correttamente messo a terra (spina a 3-conduttori)
- Collegato ad una presa di corrente munita di messa a terra a 230 Volt AC, 50 Hz.

1. Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e stabile. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm. dietro e ai lati del forno e di 20 cm. sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.
(Per l'installazione sovrapposta vedere pagina 17.)

2. Non otturare le fessure per l'aerazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che non si sarà sufficientemente raffreddato.

3. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.

4. Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori (messa a terra). Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo specifico fornito da un centro di assistenza SAMSUNG.

5. Rimuovere la pellicola di protezione sull'esterno del forno.

☛ Tale pellicola di protezione serve ad evitare eventuali graffiature sulla superficie esterna del forno. Non dimenticare di rimuoverla prima di installare o di utilizzare il forno.

Uso esterno

Questo forno a microonde non può essere utilizzato all'aperto per cui se ne raccomanda il solo utilizzo domestico.

Durante il raffreddamento ad aria

Evitare di spegnere il forno durante il funzionamento della ventola di raffreddamento che si aziona e si arresta automaticamente dopo 1 minuto.

Raccomandazioni

- NON installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità.
  Esempio:Vicino ad un forno tradizio-nale o ad un calorifero.
- Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione al forno.
- Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta, pulire la cavità interna e lo sportello con un panno umido.

IT

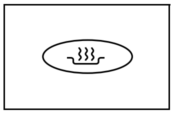
Cottura ad uno stadio

Questo forno è preimpostato in fabbrica per un funzionamento automatico.

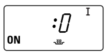
Accertarsi che la spina del forno sia inserita in una presa correttamente collegata a terra e che la scritta "ON" sia visualizzata sul display.

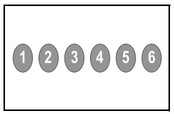
Aprire lo sportello. (La lampada del forno si accende.)

Mettere il cibo in un contenitore adatto, posizionare il contenitore al centro del forno e poi chiudere lo sportello fermamente. (La lampada si spegne.)



1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto **SELEZIONE LIVELLO POTENZA**.
Risultato: Il livello di potenza selezionato viene visualizzato sul dispay.

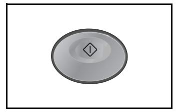




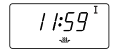
2. Impostare il tempo di cottura desiderato con i tasti **NUMERICI**.
Risultato: Il tempo selezionato viene visualizzato sul display.



Il tempo massimo di cottura relativo a ciascun livello di potenza è indicato nel paragrafo "Livelli di potenza e variazioni del tempo di cottura" a pagina 6. I tasti **NUMERICI** non funzionano quando si desidera impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo.
Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al tempo massimo consentito dal programma scelto. In tal caso, l'indicatore del livello di potenza comincia a lampeggiare ed è opportuno premere il tasto **CANCEL** per reimpostare il tempo di cottura e il livello di potenza.



3. Premere il tasto .
Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Inizia il ciclo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del tempo selezionato.



Quando il tempo scade, il Segnale Acustico di fine-ciclo emette 4 bip e la cottura si arresta. La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, il display visualizza il segnale " " e la ventola di raffreddamento continua a funzionare al fine di raffreddare le parti interne del forno. Durante questa fase, la ventola non si arresta anche quando viene aperto lo sportello. Gli alimenti possono essere asportati dal forno anche se la ventola è ancora in funzione.

4. Aprire lo sportello e prendere il contenitore.
Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.

Per spegnere il forno durante la cottura occorre premere il tasto . A questo punto la scritta "ON" dell'Indicatore di Controllo Alimenta-zione comincia a lampeggiare e si arresta solo quando viene premu-to nuovamente il tasto o . Il forno si riaccende con il tasto mentre premendo due volte il tasto viene cancellato il program-ma selezionato. Se il forno NON ha ancora avviato un ciclo di cottura è sufficiente premere il tasto una sola volta per cancellare il programma selezionato. E' possibile premere il tasto +20sec tante volte quanto si vuole aumentare il tempo di cottura evitando di superare il tempo massimo relativo al livello di potenza selezionato.

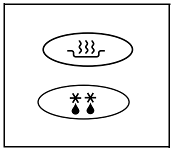
Quando si inserisce il cavo dell'alimentazione, il forno emette un solo segnale acustico e tutte le spie vengono visualizzate per 5 secondi sul display.

Quando, a ciclo di cottura completato, si apre lo sportello, la lampada del forno si accende automaticamente e si spegne 1 minuto dopo.

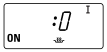
Quando si apre lo sportello durante il ciclo di cottura, il forno si arresta e la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto e si spegne 1 minuto dopo. Se si lascia aperta la porta del forno per più di 1 minuto, il forno emette un segnale acustico al minuto e, dopo 5 minuti, la spia di controllo dell'alimentazione visualizza la scritta 'ON' sul display.

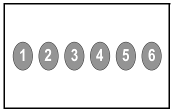
Cottura/Riscaldamento (segue)

Cottura a più stadi



1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto di selezione **LIVELLO DI POTENZA** o il tasto **SCONGELAMENTO**.
   Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato nella finestra del display.



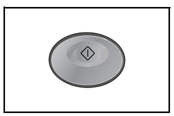


2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i tasti **NUMERICI.**
   Risultato: Il tempo selezionato verrà visualizzato nella finestra del display.

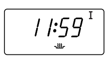


Per il tempo massimo relativo ad ogni livello di potenza della cottura si può fare riferimento al paragrafo “Livelli di potenza e impostazioni del tempo”. I tasti **NUMERICI** non si attiveranno o non risponderanno quando premete un tempo di cottura che supera il valore massimo. Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore a quello massimo consentito dal programma scelto. Si consiglia di premere **CANCEL** e di inserire un nuovo livello di potenza e un nuovo tempo di cottura.

3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per programmare gli stadi di memoria **II** o **III**.



4. Premere il pulsante ◇.
   Risultato: La luce del forno e il ventilatore di raffreddamento verranno attivati. Il forno avvierà automaticamente il riscaldamento in base al tempo di cottura e al livello di potenza pre-programmati (stadio **I** → stadio **II** → stadio **III**).
   Il tempo visualizzato sul display digitale procederà con il conto alla rovescia.



☛ Non è possibile impostare lo stesso **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** simultaneamente.

☛ Funziona come sequenza impostata.

Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura

La funzione “livello di potenza” consente di definire la quantità di energia dissipata e pertanto il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità dell’alimento. I livelli di potenza che possono essere selezionati sono riportati di seguito.

Livello di potenza	CM1929A		CM1629A		CM1329A	
	Percen-tuale	**Poten-za**	**Percen-tuale**	**Poten-za**	**Percen-tuale**	**Poten-za**
ALTA	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIA	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BASSA	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
SCONG.VELOCE	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
SCONG.LENTO	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

I tempi di cottura specificati nelle ricette ed in questa guida corrispondono al livello di potenza specificato.

LIvello potenza	Tempo max.
ALTA	25 min.
MEDIA	40 min.
BASSA	40 min.
SCONG.VELOCE	50 min.
SCONG.LENTO	50 min.

Interruzione della cottura

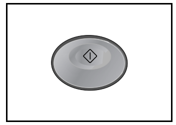
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- ***Controllare gli alimenti***
- ***Girare o mescolare gli alimenti***
- ***Lasciarli riposare***

Per interrompere la cottura...	**Allora ...**
Temporaneamente	Aprire lo sportello oppure premere una volta il tasto . <u>Risultato:</u> La cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere di nuovo il tast o .
Completamente	Premere due volte il tasto . <u>Risultato:</u> Le impostazioni della cottura vengono cancellate.

In caso si vogliano cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, è sufficiente premere una volta il tasto **CANCEL**( ).

Funzione di Ripetizione



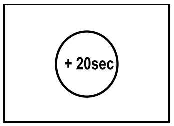
1. Premendo il tasto **START**( ) è possibile ripetere l'impostazione di cottura precedente (non tiene in considerazione la cottura in memoria automatica o manuale). Il forno riparte con lo stesso tempo di cottura e livello di potenza utilizzati durante l'ultimo funzionamento.
2. La funzione di ripetizione viene cancellata quando il forno è disattivato.

Uso del tasto +20sec

IT

E' un tasto per la COTTURA AUTOMATICA.
Basta premere questo tasto una sola volta per avviare la cottura immediatamente.
E' possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto +20sec a ciclo di cottura iniziato.
Il tempo di cottura aumenta di 20 secondi ogni volta che viene premuto il tasto +20sec, ma non può superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.
Come per la cottura tradizionale è possibile che, in base al gusto e alle caratteristiche del cibo, si voglia modificare leggermente il tempo di cottura. Pertanto:

- ***Aprire lo sportello tutte le volte che si vuole controllare la cottura***
- ***Chiudere lo sportello***
- ***Aumentare il tempo di cottura rimanente***



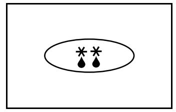
Prima di mettere in funzione il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito utilizzando i tasti **NUMERICI** per l'impostazione del tempo di cottura o il tasto **+20sec**. Durante il funzionamento, è possibile aumentare il tempo solo attraverso l'uso del tasto **+20sec**.

Uso della funzione di scongelamento

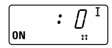
La funzione di scongelamento consente di scongelare carne, pollame e pesce.

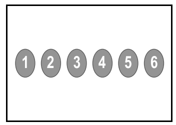
☛ Utilizzare solo contenitori per microonde.

Aprire lo sportello. Sistemare l'alimento surgelato al centro del vano cottura. Chiudere lo sportello.



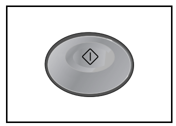
1. Premere il tasto Selezione scongelamento e impostare su **SCONGELAMENTO VELOCE** ( ) o **SCONGELAMENTO LENTO** ( ).
   Risultato: Lo SCONGELAMENTO selezionato viene visualizzato sul display.



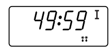


2. Impostare il tempo di scongelamento con i tasti **NUMERICI**. (Massimo 50 minuti)





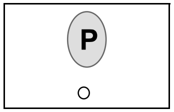
3. Premere il tasto ◇ .
   Risultato: Inizio scongelamento.



Non è possibile impostare un tempo di scongelamento superiore a 50 minuti altrimenti l'indicatore SCONGELAMENTO comincia a lampeggiare e diventa necessario premere il tasto **CANCEL**( ) per impostare nuovamente il livello di potenza e il tempo di cottura.

Quando il forno è in funzione da oltre 25 minuti nel ciclo di Scongelamento, NON è possibile cambiare il livello di potenza dalla modalità di Scongelamento a quella di Cottura (Cottura/ Riscaldamento).

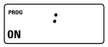
Cottura ad uno stadio

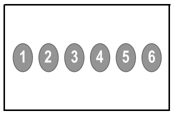


1. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(P). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

   Accertarsi di premere i tasti correttamente.

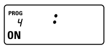
   Risultato: L'indicatore PROG viene visualizzato sul display.

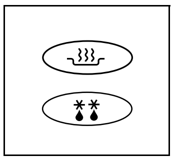




2. Premere il tasto **numerico** su cui si vuole effettuare la memorizzazione.

   Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato viene visualizzato sotto l'indicatore PROGRAMMA.

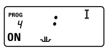


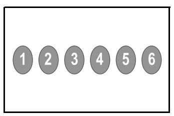


3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO**.

   Risultato: Il livello di potenza predefinito su ALTA viene visualizzato quando si preme il tasto **LIVELLO DI POTENZA**.

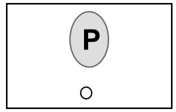
   Premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** una o più volte per ottenere il livello di potenza desiderato.





4. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di cottura.

   Il tempo massimo di cottura relativo a ciascun livello di potenza è indicato nel paragrafo "Livelli di potenza e variazioni del tempo di cottura" a pagina 6. I tasti **NUMERICI** non funzionano quando si desidera impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo.
   Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al tempo massimo consentito dal programma scelto. In tal caso, l'indicatore del livello di potenza comincia a lampeggiare ed è opportuno premere il tasto **CANCEL** per reimpostare il tempo di cottura e il livello di potenza.



5. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(P). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

   Risultato: L'indicatore PROG e il numero del tasto memoria lampeggiano 3 volte emettendo un segnale acustico. Successivamente il display si azzera.

   Attenzione: Accertarsi di premere i tasti correttamente.

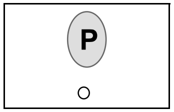


6. Per programmare altri tasti, ripetere il procedimento sopra riportato.

   E' disponibile un numero massimo di 30 programmi memoria. Accertarsi che il forno sia programmato correttamente.
   Quando la programmazione è ultimata, basta premere un tasto **numerico** per selezionare il programma in memoria e avviare la cottura.

IT

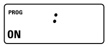
Cottura a più stadi

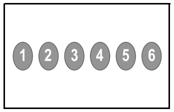


1. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(P). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

Accertarsi di premere i tasti correttamente.

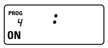
Risultato: L'indicatore PROG viene visualizzato sul display.

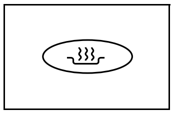




2. Premere il tasto **NUMERICI** su cui si vuole effettuare la memorizzazione.

Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato viene visualizzato sotto l'indicatore PROGRAMMA.

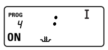


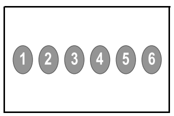


3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO**.

Risultato: Il livello di potenza predefinito su ALTA viene visualizzato quando si preme il tasto **LIVELLO DI POTENZA**.

Premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** una o più volte per ottenere il livello di potenza desiderato.

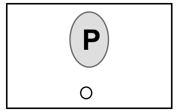




4. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di cottura.

Il tempo massimo di cottura relativo a ciascun livello di potenza è indicato nel paragrafo "Livelli di potenza e variazioni del tempo di cottura" a pagina 6. I tasti **NUMERICI** non funzionano quando si desidera impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo.
Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al tempo massimo consentito dal programma scelto. In tal caso, l'indicatore del livello di potenza comincia a lampeggiare ed è opportuno premere il tasto **CANCEL** per reimpostare il tempo di cottura e il livello di potenza.

5. Repeat steps 3 and 4 for **II** or **III** stage memory programming.



6. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(P). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

Risultato: L'indicatore PROG e il numero del tasto memoria lampeggiano 3 volte emettendo un segnale acustico. Successivamente il display si azzera.

Attenzione: Accertarsi di premere i tasti correttamente.



7. Per programmare altri tasti, ripetere il procedimento sopra riportato.

E' disponibile un numero massimo di 30 programmi memoria. Accertarsi che il forno sia programmato correttamente.
Quando la programmazione è ultimata, basta premere un tasto **numerico** per selezionare il programma in memoria e avviare la cottura.

☛ Non è possibile impostare lo stesso **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** simultaneamente.

☛ Funziona come sequenza impostata.

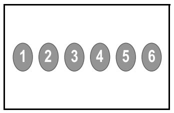
Come avviare il ciclo di cottura memorizzato

Quando la programmazione della memoria è terminata, basta premere il tasto numerico relativo alla cottura in memoria che si desidera selezionare. Dopo una breve pausa (5 secondi), Il forno avvia il ciclo di cottura automaticamente in base al tempo di cottura e al livello di potenza pre-programmati.

1. Controllare che la spina del forno sia inserita in una presa correttamente collegata a terra e che la scritta “ON” sia visualizzata sul display.

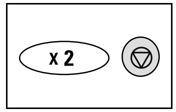
2. Aprire lo sportello.
La lampada del forno si accende.

3. Dopo aver messo l’alimento in un contenitore idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello .
Risultato: La lampada del forno si spegne.

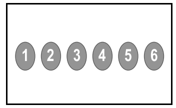


4. Premere il tasto **NUMERICO.**
Risultato: Il programma di memoria selezionato avvia automaticamente il riscaldamento. Tuttavia i tasti **NUMERICI** 1, 2, 3 funzionano dopo 2 secondi.

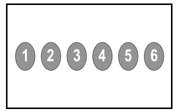
Programmazione del tasto “porzioni doppie”



1. Premere il tasto e successivamente il tasto . Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

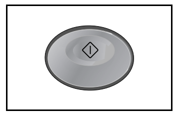


2. Selezionare il codice del programma desiderato utilizzando i tasti **NUMERICI**.



3. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il fattore di incremento in un valore compreso tra 1.00 e 9.99.

Il fattore predefinito è di 1.65 ed è già impostato in fabbrica per aumentare il tempo di cottura. Si raccomanda di impostare un fattore corretto compreso tra 1.00 e 9.99 per ogni numero di codice in memoria.



4. Premere il tasto .

Premere il tasto per uscire dal modo programmazione.

IT

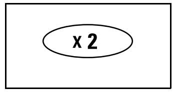
Programmazione del tasto “porzioni doppie” (segue)

IT

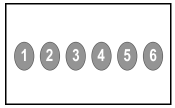
Impostazione del fattore per quantità doppie

Funzione	Chiave di accesso	Display	Commento
Impostazione fattore quantità doppie	Premere CANCEL (⊽) e poi il tasto (x2)	PROG F . ON x2	Premere per 2 secondi
	Codice n.	PROG 1 F 1.65 ON x2	Dopo 1 sec, il display visualizza il valore predefinito.
	(Inserire valore fattore desiderato)	PROG 1 F2.00 ON x2	Da 1.00 ~ 9.99 (Cambiare il fattore se necessario)
	START(◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Se non si apportano altre modifiche, premere CANCEL per uscire dal modo impostazione.
	Nuovo codice n.	PROG 2 F 1.65 ON x2	Saltare questo passo se non necessario.
	(Inserire valore fattore desiderato)	PROG 2 F2.30 ON x2	Saltare questo passo se non necessario.
	START(◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Saltare questo passo se non necessario.
	CANCEL(⊽)	(Modo cancel)	Per uscire dal modo impostazione.

Come azionare il tasto “porzioni doppie”



1. Premere il tasto “**porzioni doppie**”.

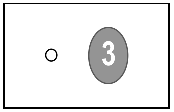


2. 2Premere il tasto **numerico** corrispondente alla memoria desiderata.
   Risultato: Il display visualizza il tempo di cottura incrementato dal fattore preimpostato e il conto alla rovescia.

   ✉ Non è necessario premere il tasto ◇ per avviare la cottura.

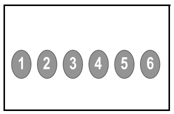
Come impostare la segnalazione di pulizia del filtro dell'aria

Quando, dopo aver utilizzato il forno per un certo periodo, il display visualizza l'indicatore di controllo del filtro dell'aria (FILTER), è necessario pulire il filtro dell'aria seguendo le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia del filtro dell'aria" alla pagina 22 di questa guida. Successivamente, in caso si desideri modificare la durata del tempo tra una pulizia del filtro e l'altra, seguire il procedimento riportato di seguito.



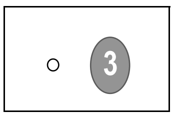
1. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **numerico 3**. Tenere i due tasti contemporanramente premuti per 2 secondi.
   Risultato: Il display visualizza la frequenza di tempo in ore tra una pulizia del filtro e l'altra e può essere programmato dall'utente o preimpostato in fabbrica.

   Il tempo di pulizia predefinito è pari a 500 ore di funzionamento effettivo dell'apparecchio.

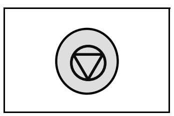


2. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di pulizia desiderato.

   E' possibile impostare fino a 999 ore.



3. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **numerico 3**.
   Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi al fine di memorizzare il nuovo valore.
   La programmazione del tempo di pulizia del filtro dell'aria è terminata.

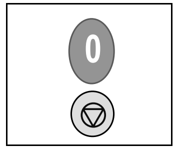


4. Premere il tasto**CANCEL**( ) per ritornare in modalità cottura.

   Quando scade il tempo di pulizia bisogna provvedere alla pulizia del filtro dell'aria. Vedere a pagina 16.

Controllo del segnale acustico

E' possibile selezionare il segnale acustico tra 4 diversi suoni disponibili.



Premere il tasto **CANCEL**( ) e successivamente premere il tasto **numerico 0**. Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

Risultato: Il segnale acustico viene modificato su un livello più alto di quello corrente.

Il segnale acustico 0 non emette suoni.

A partire da qualsiasi livello, le impostazioni rispettano il seguente criterio di rotazione:
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (Nessun suono)

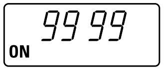
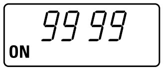
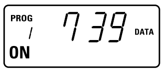
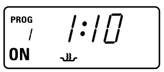
Il segnale predefinito è Snd 2.

Codici di errore

Tipo di errore	Codice	Segnalazione	Causa	Rimedio
Errore frequenza di alimentazione (50/60Hz)	E1	-	La frequenza di alimentazione è diversa da 50 Hz.	Estrarre la spina del cavo elettrico e controllare se la frequenza di alimentazione è di 50 Hz. Inserire la spina del cavo elettrico in una presa alimentata a 50 Hz e verificare se appare “E1”. Se il codice di errore appare di nuovo, è necessario contattare un centro di assistenza SAMSUNG.
Errore di alimentazione HVT-I	E41	Un bip della durata di 2 sec	I circuiti del forno non funzionano correttamente.	Estrarre la spina del cavo elettrico e attendere per 10 secondi. Inserire la spina e verificare se il codice “E41” appare di nuovo. Se il problema persiste, contattare un centro SAMSUNG.
Errore di alimentazione HVT-II	E42	Un bip della durata di 2 sec	I circuiti del forno non funzionano correttamente.	Estrarre la spina del cavo elettrico e attendere per 10 secondi. Inserire la spina e verificare se il codice “E42” appare di nuovo. Se il problema persiste, contattare un centro SAMSUNG.
Errore EEPROM	E5	Un bip della durata di 2 sec	La memoria IC (EEPROM IC) non funziona corret-tamente mentre tutte le altre funzioni continuano a funzionare regolarmente. (Si può far funzionare il forno manualmente)	Premere il tasto CANCEL una o più volte e pro-vare ad avviare una cottura in memoria. Se riap-pare il codice di errore “E5”, contattare un centro SAMSUNG.

Funzioni addizionali

Nota: Premere il Tasto 1 e poi quello successivo. Tenere premuto per 2 secondi.

Funzione	Immissione tasti		Display	Commento
	Tasto 1	Successivo		
Totale tempo effettivo	CANCEL (⊚)	1		Tenere premuto per 2 sec. Unità: 10 ore
Tempo totale oscillazione magnetron	CANCEL (⊚)	2		Tenere premuto per 2 sec. Unità: 1 ora
Numero di volte in cui viene utilizzato mediante codice di programma in memoria	CANCEL (⊚)	Start		Tenere premuto contemporaneamente per 2 sec.
	Codice N.			
	(Visualizzazione dati dopo 2 sec.)			739 volte
	(Il nuovo codice può essere impostato dopo la visualizzazione dati)			
	CANCEL (⊚)		(Modo Cancel)	
Tempo di cottura per codice di programma in memoria (Visualizzazione sequenziale automatica)	CANCEL (⊚)	P		Tenere premuto contemporaneamente per 2 sec.
			(Visualizzazione in sequenza per 3 sec da 1 a 30)	
	CANCEL (⊚)		(Modo Cancel)	

Manutenzione del forno a microonde

Pulizia del forno a microonde

1. Prima di effettuare la pulizia, estrarre la spina del forno dalla presa elettrica.

2. Pulire l'interno del forno. Asciugare accuratamente con un panno umido. Se il forno è molto sporco può essere utilizzato un detersivo da cucina. Evitare l'uso di detersivi troppo forti o abrasivi.

Residui di cibo o schizzi di bevande che rimangono incrostati sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la porta potrebbero assorbire le microonde e provocare la formazione di archi e scintille.

3. Pulire la superficie esterna del forno con acqua e sapone e asciugare con un panno morbido.
Avvertenza: Accertarsi che non entri acqua nelle fessure di ventilazione poste sul retro o nell'apertura del pannello di controllo.

4. Quando si pulisce il vetro dello sportello si raccomanda di lavare con acqua e sapone delicato e di asciugare con un panno morbido. Evitare l'uso di prodotti specifici per i vetri poiché detersivi o saponi troppo forti potrebbero graffiarne la superficie.

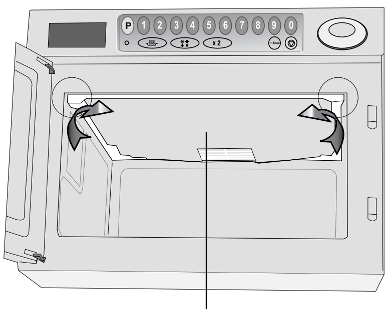
Pulizia del rivestimento superiore interno

1. Tenere i fermi laterali del rivestimento superiore e, con entrambe le mani, spingerli all'interno verso il basso. Estrarre quindi il rivestimento superiore dalla cavità del forno.

2. Lavare il rivestimento in acqua insaponata o con un prodotto sterilizzante.

3. Rimettere a posto il rivestimento prima di utilizzare il forno.

Avvertenza: Il rivestimento deve essere saldamente in posizione prima di usare il forno.
Quando si toglie il rivestimento per effettuarne la pulizia, si raccomanda di prestare estrema attenzione ai componenti interni situati nella parte superiore del forno. Eventuali deformazioni possono determinare un funzionamento anormale e provocare la formazione di archi e scintille. In tal caso è necessario contattare un centro di assistenza SAMSUNG.



Rivestimento superiore interno

Pulizia del filtro dell'aria

Si raccomanda di pulire il filtro dell'aria regolarmente rispettando le seguenti istruzioni. Il forno potrebbe avere problemi quando il filtro dell'aria comincia ad essere ostruito dalla polvere.

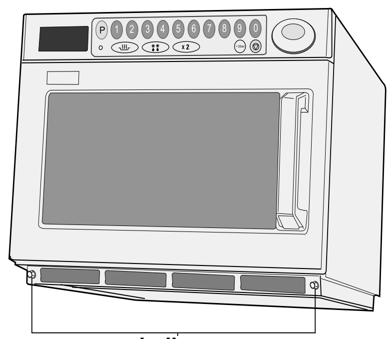
1. Estrarre i bullone posti sulle estremità del filtro dell'aria.

2. Sollevare delicatamente il filtro dalla sua sede.

3. Lavare il filtro in acqua calda insaponata.

4. Rimettere a posto il filtro prima di utilizzare il forno.

- Se il filtro dell'aria dovesse otturarsi, potrebbe generare problemi di surriscaldamento.
- Se si desidera modificare la durata del tempo per la pulizia del filtro dell'aria, fare riferimento al capitolo “Come impostare la segnalazione di pulizia del filtro dell'aria” a pagina 13.



bullone

Istruzioni per l'installazione sovrapposta

Importante

1. Estrarre la spina del cavo elettrico dalla presa prima di procedere all'installazione.

2. Per l'installazione sovrapposta è necessario utilizzare una “staffa metallica” fornita con il forno.

3. E' possibile la sovrapposizione di non oltre due apparecchi.

   Questo tipo di installazione è limitata ai seguenti modelli.

   ATTENZIONE: Controllare che la cavità del forno sia vuota.

Installazione

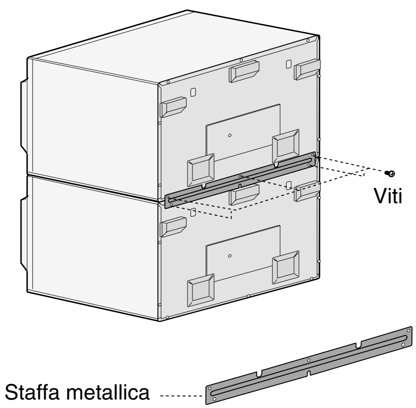
1. Sovrapporre i due forni.

2. Svitare le 6 viti come indicato nella figura.

3. Posizionare la staffa metallica per unire i due forni.

4. Avvitare e stringere le 6 viti nuovamente.

5. Accertarsi che il forno superiore sia sistemato ad un'altezza che garantisce un uso pratico e sicuro.



Sostituzione della lampada

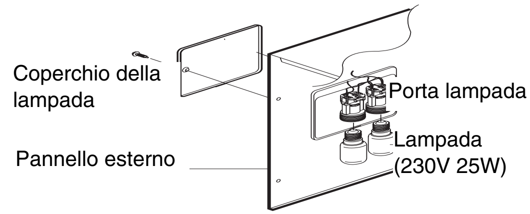
Importante

1. Rimuovere la vite di fissaggio del coperchio della lampada.

   Non occorre rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.

2. Rimuovere la lampada svitando in senso orario.

3. Sostituire con una nuova lampada avvitando in senso anti-orario.



IT

Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengono.
E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.
La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se o come devono essere impiegati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terracotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori in polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗	Potrebbe provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Occorre togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melanina.
• Pellicola in plastica	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta.
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Raccomandato
✓✗ : Fate Attenzione
✗ : Non sicuro

IT

C:Congelato **F:Freddo**

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W) 1850	1600	1300	Tempo de attesa
PANE E DOLCI						
Per scongelare						
Vienna Baton 9″ C		Scongela-mento1(✱✱)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Vienna Baton 9″ X 2 C		Scongela-mento1(✱✱)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Gateaux, ind. Fetta C	Mettere sul piatto	Scongela-mento2(✱)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Per riscaldare						
Quiche 11″ a fetta136g	Mettere sul piatto	Scongela-mento1(✱✱) ALTO	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min. 1 min.
Pastixxio di carne tritata ind. X 2 C	Togliere dal vassoil di foglio di alluminio. Mettere sul piatto	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min.
Torta di frutta C	Mettere sul piatto	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min.
Crossant X 2 C	Mettere sul piatto	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min.
Dolci, cotto 227g F	Mettere sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Pollo e torta di funghi X 2F	Rimuovere il foglio di alluminio. Mettere sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Pollo e torta di funghi F	Mettere sul piatto, rimuovere il foglio di alluminio	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
SPUNTINI E ANTIPASTI						
Per cuocere						
Bacon, fetta F	Mettere sulla griglia	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min.
Uova, in camicia X 2 F	Mettere nei tegamini	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
Uova, strapazzate X 2 F	Battere le uova e mettere in una scodella	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min.
Salsicce X 2 Grosse F	Punzecchiare	MEDIO	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W) 1850	1600	1300	Tempo de attesa
SPUNTINI E ANTIPASTI						
Per riscaldare						
Salsicce Cumberland C	Mettere sul piatto	MEDIO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Colazione completa F	Coprire	MEDIO	2'30"	2'40"	2'50"	1 min.
Hamburger di manzo C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Hamburger di pollo C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Spiedini di carne e verdura 162g C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Hot Dog C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Pizza 190g C	Mettere sul piatto	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Costolette alla griglia 200g	Mettere sul piatto	MEDIO	3'30"	3'45"	4'00"	1 min.
Ali6 X 6 C	Disporre sul piatto con le estremità più sottili verso il centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Fagioli cotti 500g	Cover and Stir half way cottura	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Fagioli cotti 250g	Coprire e mescol-are a metà cottura	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
DESSERT						
Per riscaldare						
Dolce di mele 200g C	Mettere sul piatto e coprire	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.
Dolce di Natale 150g F	Mettere in una scodella	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.
Rotolo di marmellata 80g C	Mettere sul piatto	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
Crepes Suzette 2 C	Bucherellare la pellicola	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min.
Pudding di grasso di rognone C	X 2 X 1	ALTO ALTO	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 min. 2 min.
Budino leggero C	X 2 X 1	ALTO ALTO	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 min. 2 min.

IT

C:Congelato F:Freddo

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
PIATTI						
Per riscaldare						
Amorini e Stilton F	Porre su un piatto per forno a microonde	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min.
Pollo Tikka masala C	Bucherellare la pellicola	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Pollo Thai al curry C	Bucherellare la pellicola	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne C	Bucherellare la pellicola	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Pollo cotto mezzo gelato	Mettere nel forno a microonde in sacchetto bucherellato	MEDIO	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagne 192g	Mettere su un piatto per forno	MEDIO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Cozze alla marinara 466g C	Bucherellare il sacchetto	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Involtino di Salmone & Avocado F	Bucherellare il sacchetto	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Pasticcio di carne 300g F	Mettere nel forno e coprire	MEDIO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Budino freddo di rognone di bue	Coprire-mettere verticalmente su un piatto per forno a microonde	BASSO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Pollo in pesto rosso 312g C	Bucherellare il sacchetto e mettere sul piatto	Scongela-mento1(❄) ALTO	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min.
Tagliatelle alla carbonara F	Bucherellare il pellicola, mettere sul piatto	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min.
Tortellini al formaggio F	Mettere sul piatto e coprire	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
PIATTI						
Per riscaldare						
Pizza di verdura del Cumberland F	Mettere su un piatto per forno a microonde	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min.
Pasto pronto 350g F	Coperto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Pasto pronto 700g F	Coperto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min.
VERDURE FRESCHE						
Per cucinare 500 g						
Fagioli, freschi affettati	Aggiungere 60ml o 4 cucchiai da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, divisi in fiori	Aggiungere 60ml o 4 cucchiai da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Cavolo, tagliato a pezzi	Aggiungere con 10 cucchiai da tavola di acqua-Coprire	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Carote, affettate	Aggiungere con 60ml o 4 cucc-hiai da tavota di acqua-Coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Cavolfiori, diviso in fiori	Aggiungere 60ml o 4 cucchiai da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Fagiolini interi	Aggiungere 60ml o 4 cucchiai da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Patate, non sbucciate	Girare a metà cottura	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Cavoletti di Bruxelles	Aggiungere 60ml o 4 cucchiai da tavola di acqua-Coprire	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.

Guida alla cottura (segue)

C:Congelato **F:Freddo**

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
VERDURE FRESCHE						
Per cucinare 500 g						
Fagioli, freschi affettati	Coprire, mescolare ogni tanto durante la cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Fagioli, interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, divisi in fiori	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Cavolo, tagliato a pezzi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Carote intere	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Cavolfiore, diviso in fiori	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Pannocchie di mais	Coprire	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Mais, a chicchi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	5'00"	5'15"	5'30"	2 min.
Funghi, interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Patate, non sbucciate 230~290g X 1		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Patate, passate X 2 X 4		ALTO ALTO	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min. 2 min.
Ratatouille 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Cavoletti di Bruxelles	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RISO, 500g						
Per riscaldare						
Riso, bollito C	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Riso, pilaf C	Coprire, mescolare a metà cotturay	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

Pulizia del vostro Microonde

IT

Le parti di seguito elencate del vostro microonde devono essere pulite con frequenza per prevenire che il grasso e le particole di cibo si accumulino:

- ***superfici interne ed esterne***
- ***sportello e guarnizione dello sportello***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulite le superfici esterne con un panno soffice e con acqua calda e saponosa. Sciacquare ed asciugare
2. Togliere schizzi o chiazze dalle superfici interne con un panno insaponato.
3. Per sciogliere particole indurite di cibo e per togliere gli odori, mettete una brocca d'acqua e spremuta di limone nel piatto ceramico e scaldare durante 10 minuti a massima potenza.
4. Non pulite questo utensile con acqua.

☒ NON versate acqua nei condotti di sfiato.

☒ NON impiegate prodotti abrasivi o diluenti chimici.

☒ Prestate particolare attenzione quando pulite le guarnizioni dello sportello per assicurarvi che non ci siano particole:
- che si accumulino
- che evitino che lo sportello chiuda correttamente

☒ Pulite l'interno del microonde dopo ogni uso con un detersivo soave, ma lasciate raffreddare il microonde prima di pulirlo per evitare scottature.

IT

Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde

Bisogna prendere delle semplici precauzioni quando s'immagazzina il microonde o si porta a riparare.

Il microonde non deve usarsi se lo sportello o le guarnizioni sono danneggiate:

- ***Cerniere rotte***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Carcassa piegata o storta***

Soltanto un tecnico qualificato può riparare questo forno a microonde.

☛ NON togliete mai la carcassa esterna del microonde. Se il microonde è guasto è necessita essere riparato o siete in dubbio sul da farsi:
- Togliete la spina dalla presa.
- Contattate con il centro post vendita più vicino a voi.

✉ Se volete immagazzinare temporaneamente il vostro microonde, scegliete un posto asciutto e senza polvere.
Ragione: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcune parti del microonde.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

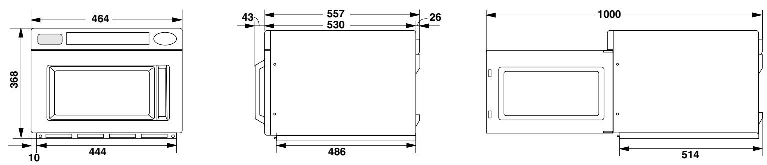
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti senza preavviso.

Modello	**CM1929A**	**CM1629A**	**CM1329A**
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo Microonde	3, 200 W	3, 000 W	2, 600 W
La potenza di uscita	1, 850 W (IEC-705)	1, 600W (IEC-705)	1, 300W (IEC-705)
Frequenza funzionamento	2, 450 MHz		
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litri		
Peso netto	32 Kg circa		



SAMSUNG

ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

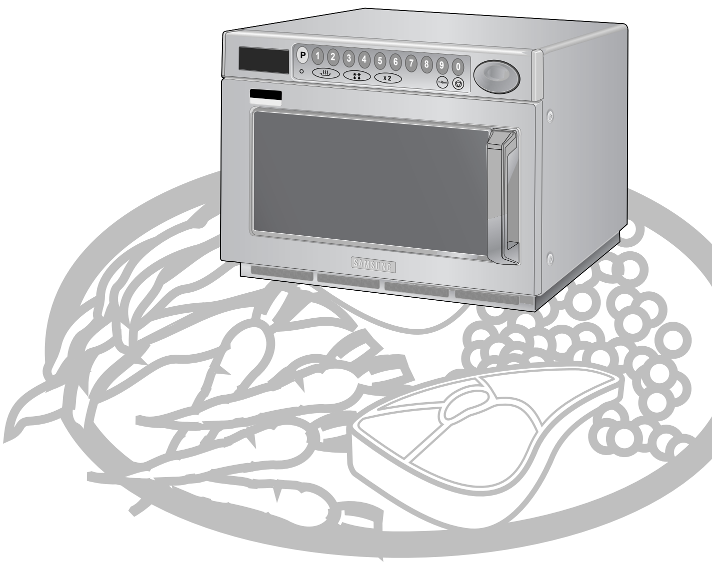
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

(PROFESSIONNELS)

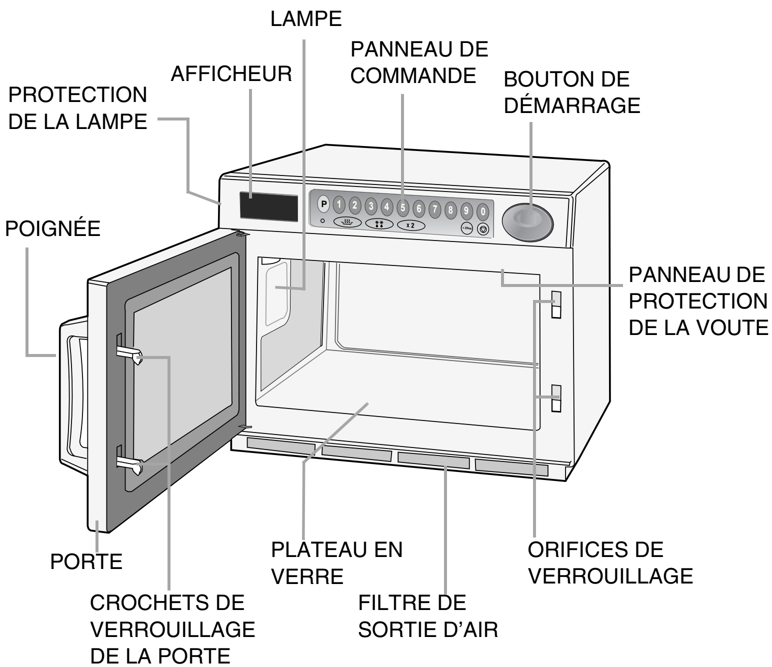
Mode d’emploi et conseils de cuisson

CM1929A (1850 Watts)
CM1629A (1600 Watts)
CM1329A (1300 Watts)

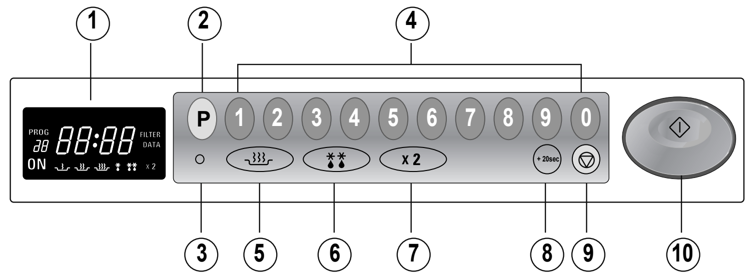


Code No. : DE68-02349B

Four

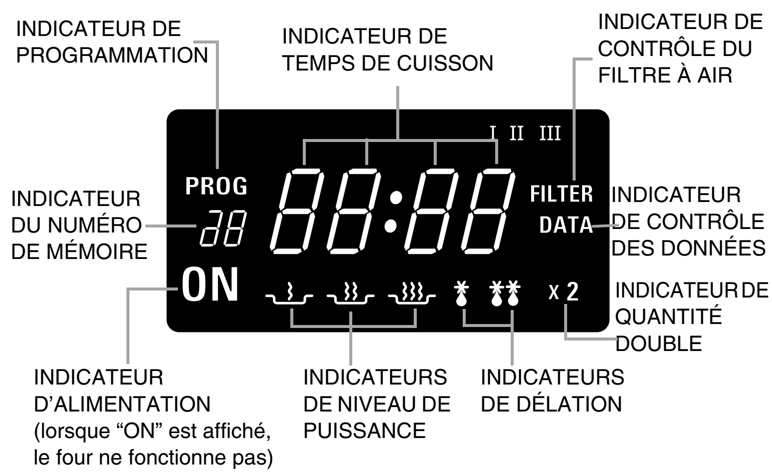


Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE PROGRAMMATION
3. BOUTON DE VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION
4. TOUCHES NUMÉRIQUES (réglage du temps, programmation mémorisée)
5. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
6. BOUTON DE SÉLECTION DU MODE DÉCONGÉLATION
7. BOUTON DE QUANTITÉ DOUBLE
8. BOUTON +20sec (bouton d'accès direct au mode cuisson)
9. BOUTON D'ARRÊT/ANNULATION
10. BOUTON DE DÉMARRAGE

AFFICHEUR



Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes professionnel SAMSUNG. Ce mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions d'utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***guide des récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils de cuisson utiles.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four et plus particulièrement du panneau de commande afin de vous permettre de mieux localiser les différents boutons.

Les procédures par étapes emploient les symboles suivants :

☛ **Important** ✉ **Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformée)
(2) charnières de porte (cassées ou lâches)
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES – A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
Remuez **SYSTEMATIQUEMENT** le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
En cas d'accident, effectuez les gestes de **PREMIERS SECOURS** suivants :

* immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
* recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
* n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.

AVERTISSEMENT :
avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. **N'utilisez JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

  Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- NE remplissez **JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.

FR

Précautions d'emploi (suite)

- NE faites **JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux lorsque la puissance de l'alimentation électrique est modifiée.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable ; Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Installez votre four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut être installé à l'endroit de votre choix (plan de travail de cuisine, chariot, table).

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise:
- nurale à 3 broches,
- délivrant une tension de 230Volts/50 Hz CA .

1. Installez le four sur une surface plane, horizontale et stable. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. (Si vous souhaitez superposer un four sur un autre, reportez-vous à la page page 17.)

2. N'obstruez jamais les orifices d'aération, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

3. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise appropriée. Si le cordon de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial Faites effectuer le remplacement du cordon auprès d'un service après-vente agréé par la marque.

☛ Veillez à retirer le film de protection recouvrant le capot extérieur du four. Ce film protège votre four contre les griffures et autres rayures. Assurez-vous que le film est retiré avant d'installer ou d'utiliser le four.

<u>Utilisation du four en plein air</u>
Ce four à micro-ondes ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
Utilisez-le uniquement à l'intérieur.

<u>Consignes lors de la ventilation</u>
Ne débranchez pas le four de la prise électrique lorsque le ventilateur fonctionne automatiquement pendant une minute.

Recommandations

- N'installez PAS le four dans un environnement chaud ou humide. Exemple: à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- La tension d'alimentation doit être respectée. Toute rallonge utilisée doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'une éponge humide.

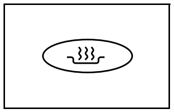
Cuisson en une étape

Ce four fonctionne en mode automatique par défaut.

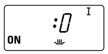
Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

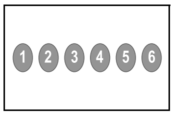
Ouvrez la porte (La lampe du four s'allume.).

Placez les aliments dans un plat garanti "four à micro-ondes", posez le plat au centre du plateau en verre, puis fermez la porte (La lampe s'éteint.)



1. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton du niveau de puissance.
<u>Résultat:</u> le niveau de puissance sélectionné s'affiche.

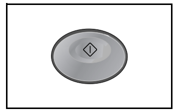




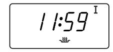
2. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches numériques appropriées.
<u>Résultat:</u> le temps sélectionné s'affiche.



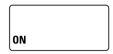
Le temps maximum selon chaque niveau de puissance de cuisson peut être vérifié dans l'ouvrage "Niveaux de puissance et variations du temps". Les touches **NUMÉRIQUES**.ne fonctionneront, ni ne répondront lorsque vous appuierez sur un temps de cuisson dépassant la valeur maximum. Vous ne pouvez régler un temps de cuisson supérieur au temps maximum autorisé par le programme choisi. Il vous est conseillé d'appuyer sur **ANNULER** et ensuite d'entrer un nouveau niveau de puissance ainsi qu'un autre temps de cuisson.



3. Appuyez sur le bouton de démarrage ◇ :
<u>Résultat:</u> la lampe du four s'allume et le ventilateur démarre. La cuisson commence.
Le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, '0' s'affiche et le ventilateur continue automatiquement de fonctionner afin de refroidir les composants internes du four. Pendant ce temps, il est impossible d'arrêter le ventilateur, par exemple en ouvrant la porte. Le ventilateur l'indication "ON" s'affichera alors de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.



4. Ouvrez la porte et retirez les aliments du four. Refermez la porte. La lampe s'éteint.

Si vous appuyez une fois sur ⊘ en cours de cuisson, le four s'arrête. L'indicateur d'alimentation "ON" se met alors à clignoter, puis s'éteint lorsque vous appuyez de nouveau sur ⊘ ou ◇. Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur ◇. Pour annuler le programme sélectionné, appuyez une seconde fois sur ⊘ Lorsque le four ne fonctionne PAS encore, il suffit d'appuyer une fois sur ⊘ pour annuler le programme. Vous pouvez appuyer sur le bouton +20sec une ou plusieurs fois afin d'ajouter du temps par incréments de 20 secondes, dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

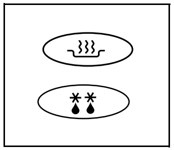
Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs apparaiss

Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que vous ouvrez la porte du four, la lampe s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.

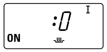
Lorsque vous ouvrez la porte en cours de cuisson, le four s'arrête et la lampe s'allume automatiquement pendant une minute puis s'éteint une minute plus tard. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus d'une minute, le four émet un signal sonore chaque minute et, au bout de cinq minutes, l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

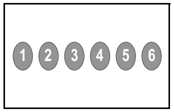
Cuisez/réchauffez un plat (suite)

Cuisson en plusieurs étapes



1. Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche sélectrice **NIVEAU DE PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION.**
   Résultat: Le niveau de puissance sélectionné s'affichera sur la fenêtre de visualisation.



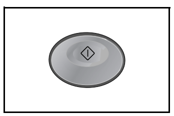


2. Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches **NUMÉRIQUES**.
   Résultat: Le temps de cuisson sélectionné s'affichera sur la fenêtre de visualisation.

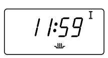


   Le temps maximum selon chaque niveau de puissance de cuisson peut être vérifié dans l'ouvrage "Niveaux de puissance et variations du temps". Les touches **NUMÉRIQUES**.ne fonctionneront, ni ne répondront lorsque vous appuierez sur un temps de cuisson dépassant la valeur maximum. Vous ne pouvez régler un temps de cuisson supérieur au temps maximum autorisé par le programme choisi. Il vous est conseillé d'appuyer sur **ANNULER** et ensuite d'entrer un nouveau niveau de puissance ainsi qu'un autre temps de cuisson.

3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la programmation de la mémoire des étapes **II** ou **III.**



4. Appuyez sur le bouton ◇.
   Résultat: La lampe du four et le ventilateur de refroidissement se mettront en marche. Le four commencera automatiquement à chauffer selon le temps de cuisson et le niveau de puissance préprogrammés (étape **I** ⟶ étape **II** ⟶ étape **III**).
   Le temps sur l'affichage digital fera le compte à rebours.



☛ Vous ne pouvez régler en même temps **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION.**

☛ Il fonctionne comme régler une séquence.

Niveaux de puissance et variations de temps

Le niveau de puissance vous permet de moduler la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous pouvez choisir entre cinq niveaux de puissance.

Niveau de puissance	CM1929A		CM1629A		CM1329A	
	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ ()	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MOYEN ()	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BAS ()	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ()	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
DÉCONGÉLATION BASSE ()	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Les temps de cuisson donnés dans vos recettes et dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués.

Niveau de puissance	Temps maximal de cuisson
ÉLEVÉ ()	25 min.
MOYEN ()	40 min.
BAS ()	40 min.
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ()	50 min.
DÉCONGÉLATION BASSE ()	50 min.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin:

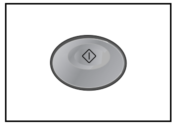
- ***d'examiner les aliments,***
- ***de retourner ou de remuer les aliments,***
- ***de les laisser reposer.***

Pour arrêter la cuisson...	alors...
temporairement,	ouvrez la porte ou appuyez une fois sur . Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur .
complètement,	appuyez deux fois sur . Résultat: es réglages de cuisson sont annulés.

Pour annuler des réglages avant le début de la cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **d'ANNULATION** ( ).

Utilisez la fonction de répétition

FR



1. Vous pouvez conserver les réglages de cuisson précédemment utilisés (en mode cuisson automatique avec mémorisation ou manuel) en appuyant sur le bouton de **DÉMARRAGE** ( ). Le four fonctionne ainsi pendant la même durée et avec le même niveau de puissance que lors de sa dernière utilisation.

2. La fonction de répétition s'annule lorsque vous débranchez le four.

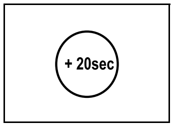
Utilisez le bouton +20sec

En appuyant une fois sur le bouton d'accès direct +20sec, la cuisson des aliments commence instantanément.

Le bouton +20sec vous permet également d'augmenter le temps en cours de cuisson.

Le temps de cuisson augmente par incréments de 20 secondes à chaque pression du bouton +20sec dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

Comme avec la cuisson traditionnelle, il se peut que vous ajustiez légèrement les temps de cuisson selon les caractéristiques des aliments ou selon vos goûts. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte, fermer la porte et augmenter le temps de cuisson restant.



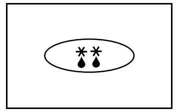
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton **+20sec**. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton **+20sec**.

Utilisez la fonction de décongélation

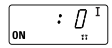
La fonction de décongélation vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des plats préparés, etc...

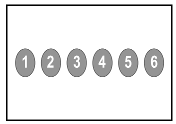
☛ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre. Fermez la porte.



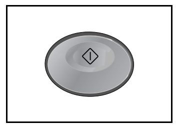
1. Appuyez sur le bouton de sélection du mode décongélation pour sélectionner **DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE** ( ) ou **DÉCONGÉLATION BASSE** ( ) selon votre choix.
Résultat: l'indicateur de DÉCONGÉLATION s'affiche.



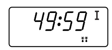


2. Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le temps de décongélation (50 minutes au maximum).





3. Appuyez sur le bouton de DÉMARRAGE ( ).
Résultat: la décongélation commence.

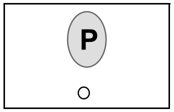


Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de décongélation supérieur à 50 minutes. L'indicateur de décongélation clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION** ( ) puis d'entrer un autre niveau de puissance et un autre temps.

Lorsque le four a fonctionné pendant plus de 25 minutes en mode Décongélation, vous ne pouvez PAS passer en mode Cuisson/ réchauffage.

Programmez une cuisson en mémoire

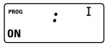
une étape

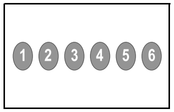


1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**). pendant 2 secondes.

Veillez à appuyer fermement sur chaque bouton.

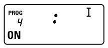
<u>Résultat:</u> l'indicateur PROG apparaît sur l'afficheur.

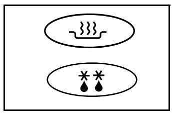




2. Appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE** appropriée pour entrer le numéro de mémoire souhaité.

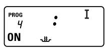
<u>Résultat:</u> le numéro de mémoire sélectionné s'affiche sous l'indicateur PROG.

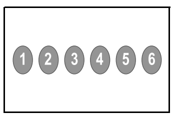




3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

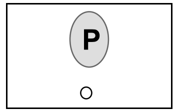
Appuyez sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir le niveau de puissance désiré.





4. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** pour sélectionner le temps de cuisson.

Pour connaître les temps de cuisson maximum fixés pour chaque niveau de puissance, reportez-vous à la section "Niveaux de puissance et variations de temps" page 6. Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront pas si vous entrez un temps dépassant la limite fixée pour le niveau de puissance sélectionné.
Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de cuisson supérieur à la limite fixée. L'indicateur de niveau de puissance clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION** puis de choisir un autre niveau de puissance et un autre temps de cuisson.



5. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**) pendant 2 secondes.

<u>Résultat:</u> l'indicateur PROG et le numéro de mémoire clignotent trois fois en émettant un bip sonore, puis ils disparaissent.

<u>Attention:</u> veillez à appuyer fermement sur les boutons.

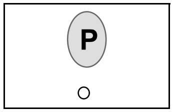


6. Si vous souhaitez effectuer d'autres programmations, répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus.

Vous pouvez effectuer jusqu'à 30 programmations. Veillez à ce que votre four soit correctement programmé.
Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉRIQUE** souhaitée pour démarrer automatiquement le programme de cuisson mémorisé.

FR

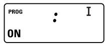
plusieurs étapes

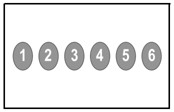


1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**). pendant 2 secondes.

Veillez à appuyer fermement sur chaque bouton.

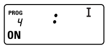
Résultat: l'indicateur PROG apparaît sur l'afficheur.

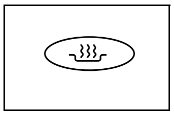




2. Appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE** appropriée pour entrer le numéro de mémoire souhaité.

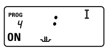
Résultat: le numéro de mémoire sélectionné s'affiche sous l'indicateur PROG.

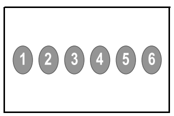




3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

Appuyez sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir le niveau de puissance désiré.

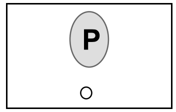




4. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** pour sélectionner le temps de cuisson.

Pour connaître les temps de cuisson maximum fixés pour chaque niveau de puissance, reportez-vous à la section "Niveaux de puissance et variations de temps" page 6. Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront pas si vous entrez un temps dépassant la limite fixée pour le niveau de puissance sélectionné.
Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de cuisson supérieur à la limite fixée. L'indicateur de niveau de puissance clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION** puis de choisir un autre niveau de puissance et un autre temps de cuisson.

5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire des étapes **II** ou **III.**



6. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**) pendant 2 secondes.

Résultat: l'indicateur PROG et le numéro de mémoire clignotent trois fois en émettant un bip sonore, puis ils disparaissent.

Attention: veillez à appuyer fermement sur les boutons.



7. Si vous souhaitez effectuer d'autres programmations, répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus.

Vous pouvez effectuer jusqu'à 30 programmations. Veillez à ce que votre four soit correctement programmé.
Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉRIQUE** souhaitée pour démarrer automatiquement le programme de cuisson mémorisé.

☛ Vous ne pouvez régler en même temps **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION.**

☛ Il fonctionne comme régler une séquence.

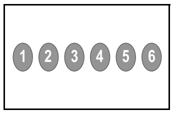
Utilisez un programme de cuisson mémorisé

Une fois la mémorisation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche NUMÉRIQUE correspondant au programme de votre choix. Le four commence à fonctionner après environ 5 secondes conformément aux réglages de niveaux de puissance et de temps de cuisson préprogrammés antérieurement.

1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

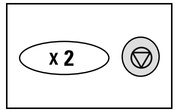
2. Ouvrez la porte.
La lampe s'allume.

3. Disposez les aliments dans un récipient "garanti four à micro-ondes", posez ce dernier au centre du plateau en verre, puis fermez la porte du four.
Résultat: la lampe s'éteint.

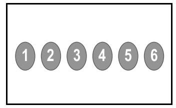


4. Appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE**.
Résultat: Le programme mémorisé commencera à chauffer automatiquement. Cependant, les touches **NUMÉRIQUES** 1, 2, 3 fonctionnent après 2 secondes. .

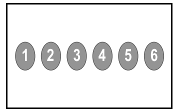
Programmez une quantité double



1. Maintenez enfoncé le bouton puis pendant deux secondes.

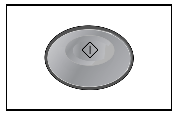


2. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches **NUMÉRIQUES**.



3. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** afin d'entrer le coefficient multiplicateur souhaité (entre 1,00 et 9,99).

Le coefficient multiplicateur du temps de cuisson est fixé initialement à 1,65 par le fabricant.
Veillez à entrer un coefficient situé entre 1,00 et 9,99 pour chaque numéro de mémoire.



4. Appuyez sur le bouton .

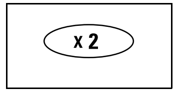
Appuyez sur le bouton pour sortir du mode de programmation.
Bien que la programmation d'une quantité double vous permette de sélectionner en temps de cuisson supérieur au maximum fixé pour le niveau de puissance choisi, ce maximum ne sera cependant pas dépassé lors de la cuisson.

Programmez une quantité double (suite)

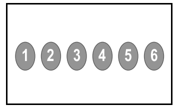
Modifiez les paramètres de quantité double

Fonction	Bouton	Afficheur	Remarque
Modification des paramètres de quantité double	Maintenez enfoncé (⊘) et appuyez sur (x2)	PROG F . ON x2	Maintenez enfoncé pendant 2 secondes.
	Numéro de code	PROG 1 F 1.65 ON x2	La valeur par défaut s'affiche au bout d'une seconde.
	(valeur d'entrée souhaitée)	PROG 1 F2.00 ON x2	valeur située entre 1,00 et 9,99 (modifiez-la si nécessaire)
	Appuyez sur (◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Si la valeur vous convient, appuyez sur le bouton d'ANNULATION pour sortir du mode de modification.
	Nouveau numéro de code	PROG 2 F 1.65 ON x2	Passez cette étape si nécessaire.
	(valeur d'entrée souhaitée)	PROG 2 F2.30 ON x2	Passez cette étape si nécessaire.
	Appuyez sur (◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Passez cette étape si nécessaire.
	Appuyez sur (⊘)	(Mode ANNULATION)	Vous sortez du mode de modification.

Utilisez le bouton de quantité double



1. Appuyez sur le bouton de quantité double.

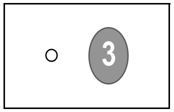


2. Appuyez sur la touche numérique correspondant au numéro de mémoire souhaité.
<u>Résultat:</u> le temps de cuisson multiplié par le coefficient par défaut (1,65) s'affiche, la cuisson démarre et le temps est décompté.

☒ Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur ◇ pour démarrer la cuisson.

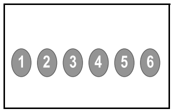
Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air

Lorsque l'indicateur de contrôle du filtre à air s'affiche (FILTER), vous devez nettoyer le filtre en suivant les instructions de la section ci-dessus "Nettoyage du filtre à air". Suivez ensuite la procédure ci-dessous si vous souhaitez augmenter ou réduire la fréquence des nettoyages.



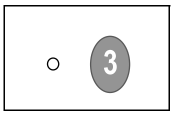
1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis la touche **NUMÉRIQUE 3** pendant deux secondes.
   Résultat: la durée (en heures) configurée en usine ou programmée par vous-même entre chaque nettoyage du filtre à air s'affiche.

   La durée est fixée initialement à 500 heures (il s'agit de la durée entre chaque nettoyage et non pas la durée réelle du nettoyage du filtre à air).

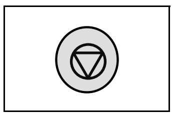


2. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** afin de sélectionner la durée.

   Vous pouvez choisir une valeur allant jusqu'à 999.



3. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis la touche **NUMÉRIQUE 3** pendant deux secondes afin de sauvegarder la valeur entrée.
   La procédure de programmation du filtre à air est terminée.

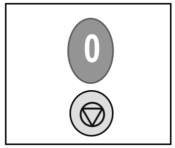


4. Appuyez sur le bouton **d'ANNULATION** ( ) pour retourner en mode Cuisson.

   Lorsque la durée est expirée, nettoyez le filtre à air. Pour de plus amples renseignements, reportez-vous ci-dessus.

Sélectionnez le bip sonore

Vous pouvez choisir entre 4 signaux sonores.



Maintenez enfoncé le bouton ( ) puis la touche **NUMÉRIQUE** 0 pendant deux secondes.
Résultat: le bip sonore augmente d'une tonalité par rapport au bip actuel.

Le niveau 0 correspond à une absence de bip sonore.

A chaque pression des boutons indiqués ci-dessus, le bip sonore est modifié dans l'ordre suivant.
Niveau 0 → Niveau 1 → Niveau 2 → Niveau 3 → Niveau 0 (absence de bip sonore)

Le niveau par défaut est 2.

FR

Codes erreur

FR

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause	Solution
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	E1	-	La fréquence n'est pas de 50 Hz.	Débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez si la fréquence est de 50 Hz. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise délivrant une fréquence de 50 Hz. Si "E1" est toujours affiché, et ce malgré une alimentation appropriée de l'appareil, contactez le service technique le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	un bip long pendant 2 sec.	Le circuit électrique interne du four est défectueux.	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le. Vérifiez si le code erreur "E41" est toujours affiché. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-II	E42	un bip long pendant 2 sec.	Le circuit électrique interne du four est défectueux.	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le. Vérifiez si le code erreur "E42" est toujours affiché. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Erreur EEPROM	E5	un bip long pendant 2 sec.	La mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas convenablement. Dans ce cas, les autres fonctions du four fonctionnent correctement, hormis la mémoire. (Vous pouvez utiliser le four manuellement.)	Appuyez sur le bouton d'ANNULATION une ou plusieurs fois puis tentez d'activer un programme de cuisson mémorisé. Si le code erreur "E5" est toujours affiché, contactez le service technique le plus proche.

Utilisez des combinaisons de boutons

Remarque: appuyez sur le premier puis sur le second bouton pendant deux secondes.

Fonction	Bouton Premier	Bouton second	Afficheur	Remarque
Durée de fonctionnement	ANNULATION (⊗)	1	99 99 ON	Maintenez enfoncé 2 sec. Unité : 10 heures
Durée d'oscillation du magnétron	ANNULATION (⊗)	2	99 99 ON	Maintenez enfoncé 2 sec. Unité : 1 heure
Nombre d'utilisation des codes de programmation de la mémoire	ANNULATION (⊗)	DÉMARRAGE	PROG DATA ON	Maintenez enfoncé 2 sec.
	Numéro de code		PROG 1 DATA ON	
	(Affichage des données 2 secondes plus tard)		PROG 1 739 DATA ON	739 utilisations
	(Le nouveau code peut être entré après l'affichage des données)		PROG 2 DATA ON	
	ANNULATION (⊗)		(Mode Annulation)	
Durée d'utilisation par code de programme mémorisé (Affichage séquentiel automatique)	ANNULATION (⊗)	P	PROG 1 1:10 ON	Maintenez enfoncé 2 sec.
			(Affichage séquentiel pendant 3 secondes de 1 à 30)	
	ANNULATION (⊗)		(Mode Annulation)	

Entretenez votre four à micro-ondes

Nettoyage du four à micro-ondes

1. Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.

2. Nettoyez l'intérieur du four. Essuyez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Si le four est trop sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents trop forts ni de produits abrasifs.

   ✉ Des résidus alimentaires ou des gouttes de graisse collés aux parois du four ou dans le joint de porte peuvent absorber les micro-ondes et provoquer ainsi des arcs électriques ou étincelles.

3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
   ATTENTION: veillez à ce que l'eau n'entre pas dans les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ou du panneau de commande.

4. Nettoyez la vitre de la porte avec une solution savonneuse très diluée, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de raclette pour les carreaux car la vitre pourrait être rayée.

Entretenez votre four à micro-ondes (suite)

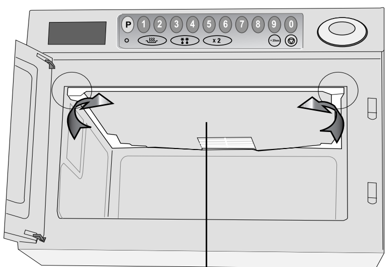
Nettoyage du panneau de protection de la voûte

1. Appuyez sur les taquets latéraux du panneau de protection et poussez-les vers l'intérieur, puis vers le bas. Retirez ensuite le panneau de la voûte.

2. Rincez le panneau dans de l'eau savonneuse ou dans une solution désinfectante non toxique.

3. N'oubliez pas de réinstaller le panneau de protection avant d'utiliser le four.

ATTENTION :lors de l'utilisation du four, le panneau de protection de la voûte doit toujours être solidement attaché. Faites attention à ne pas endommager les composants internes du four qui sont particulièrement exposés une fois le panneau de protection retiré. Si l'un d'entre eux était déformé, cela pourrait provoquer des arcs électriques ou des étincelles. Dans ce cas, contactez le centre technique le plus proche.



Panneau de protection
de la voûte

Nettoyage du filtre à air

Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes.

Un filtre à air obstrué risque de nuire au bon fonctionnement du four.

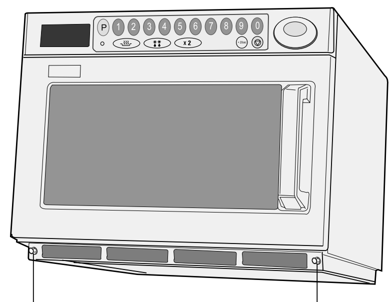
1. Oter le systéme de fixation situé des deux côté du filtre à air.

2. Dégagez le filtre à air en le soulevant délicatement.

3. Nettoyez le filtre dans de l'eau savonneuse tiède.

4. N'oubliez pas de réinstaller le filtre à air avant d'utiliser le four.

- Un filtre à air obstrué entraîne une surchauffe du four.
- Si vous souhaitez changer la durée entre chaque nettoyage, reportez-vous à la section ci-dessous “Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air”.



Boulon

Superposez un four sur un autre

Important

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de superposer un four sur un autre.

2. Pour la superposition, utilisez la plaque-support fournie avec votre appareil.

3. Vous pouvez superposer un four au maximum.

   ☒ La superposition est limitée aux modèles suivants.

   ATTENTION: Assurez-vous que les fours sont vides.

Installation

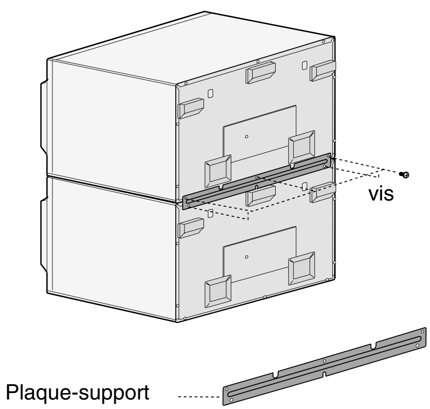
1. Empilez les deux appareils.

2. Retirez les 6 vis comme illustré sur la figure ci-dessous.

3. Placez la plaque-support permettant d'assembler les deux appareils.

4. Insérez les 6 vis dans leur emplacement puis serrez-les.

5. Veillez à ce que le four du haut soit à une hauteur raisonnable afin qu'il puisse être utilisé sans danger et de manière optimale.



Remplacez la lampe

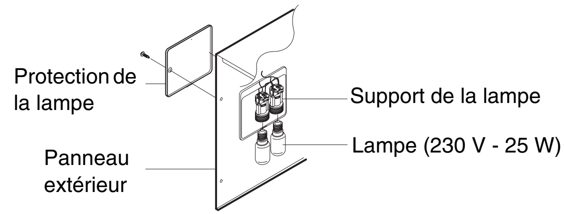
Important

1. Retirez la vis fixant la protection de la lampe.

   ☒ Il n'est pas nécessaire de retirer le panneau extérieur pour remplacer la lampe.

2. Dévissez la lampe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Positionnez la nouvelle lampe en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



FR

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗ ✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et Papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ : **Recommandé**

✓✗ : **Faire attention**

✗ : **Peu sûr**

FR

C : congelé **F : frais**

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
PAIN ET PÂTISSERIES						
Décongélation						
Pain viennois 9" C		DÉCON-GÉL1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Pain viennois 9" X 2 C		DÉCON-GÉL1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Gâteaux, part indiv C	Placez dans une assiette	DÉCON-GÉL2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
Réchauffage						
Quiche 11" part 136g	Placez dans une assiette	DÉCON-GÉL1 (❄❄) ÉLEVÉ	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Tartelettes sucrées X 2 C	Retirez le papier d'aluminium et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte aux fruits C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pâtisseries maison 227g F	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte au poulet et aux champignons X 2 F	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte au poulet et aux champignons F	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
EN-CAS ET ENTRÉES						
Cuisson						
Bacon, en tranches F	Placez sur une grille	ÉLEVÉ	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Oeufs, pochés X 2 F	Placez dans des ramequins	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Oeufs, brouillés X2 F	Battez les œufs et placez dans un bol	ÉLEVÉ	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Saucisses X 2 épaisses F	Percez les saucisses	MOYEN	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins
EN-CAS ET ENTRÉES						
Réchauffage						
Saucisses de Toulouse C	Placez dans une assiette	MOYEN	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Petit déjeuner complet F	Couvrez	MOYEN	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Steaks (bœuf) C		ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Escalopes (poulet) C		ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Kebab 162g C		ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog C		ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190g C	Placez dans une assiette	BAS	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Côtelettes grillées 200g C	Placez dans une assiette	MOYEN	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ailes de poulet X 6 C	Placez dans une assiette, les plus petits morceaux au centre	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Haricots blancs 500g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Haricots blancs 250g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins

FR

C : congelé **F : frais**

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
DESSERTS						
Réchauffage						
Crumble aux pommes 200g C	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Pouding 150g F	Placez dans un bo	ÉLEVÉ	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Gâteau à la confiture 80g C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crêpes Suzette 2 C	Percez le film	ÉLEVÉ	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Génoise C	X 2 X 1	ÉLEVÉ ÉLEVÉ	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 mins 2 mins
Génoise légère C	X 2 X 1	ÉLEVÉ ÉLEVÉ	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 mins 2 mins
PLATS DE RÉSISTANCE						
Réchauffage						
Gratin au fromage F	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Poulet thaï au curry C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con carne C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Poulet 1/2	Placez dans un sac percé	MOYEN	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasagne 192g	Placez dans un plat m/o	MOYEN	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules marinières 466g C	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Paupiettes de saumon et d'avocat F	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Hachis Parmentier 300g F	Placez dans le four et couvrez	MOYEN	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
PLATS DE RÉSISTANCE						
Réchauffage						
Pouding à la graisse de boeuf	Couvrez - placez droit dans un plat m/o	BAS	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Suprême de volaille à la sauce rouge 312g C	Percez le sac et placez dans une assiette	DÉCON-GÉL1 (❄❄) ÉLEVÉ	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tagliatelles à la carbonara F	Percez le sac et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini au fromage F	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Tourte Cumberland aux légumes F	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plat garni 350g F	Couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plat garni 700g F	Couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

C : congelé **F : frais**

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
LÉGUMES FRAIS						
Cuisson 500g						
Haricots verts, coupés	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Brocoli, en bouquets	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chou, râpé	Ajouter 10 c. à soupe d'eau, couvrez	ÉLEVÉ	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carottes, râpées	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chou-fleur	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Haricots verts, entiers	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Pommes de terre, en robe de chambre	Retournez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Choux de Bruxelles	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Haricots verts, coupés	Couvrez, remuez à mi-cuisson et plus si nécessaire	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Haricots, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Brocoli, en bouquets	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Chou, râpé	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carottes, en bâtons	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
FRESH VEGETABLES						
Cuisson 500g						
Chou-fleur	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	4'30"
Epi de maïs	Couvrez	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Maïs, petits épis	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	5'00"	5'15"	5'30"	2 mins
Champignons, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Pommes de terre, en robe de chambre 230~290g X 1		ÉLEVÉ	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Pommes de terre, en purée X 2 Pommes de terre, en purée X 4		ÉLEVÉ ÉLEVÉ	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 mins 2 mins
Ratatouille 500g		ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Choux de Bruxelles	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
RIZ, 500g						
Réchauffage						
Riz, cuit F	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Riz, pilaf F	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

FR

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes:

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***Plateau de plat***

☛ Vérifiez **TOUJOURS** que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

☛ Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.

N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule:

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four après tout usage avec un produit de nettoyage doux. Attendez jusqu'au four se soit refroidi, afin d''eviter des brûlures.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés:

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

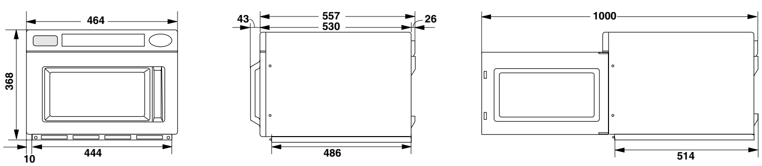
Si vous souhaitez ranger votre four sans l'utiliser pendant un certain temps, rangez-le dans un endroit sec et exempt de poussière.

Raison : La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet défavorable sur les parties ouvrières du four.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CM1929A**	**CM1629A**	**CM1329A**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz		
Consommation Micro-ondes	3200 W	3000 W	2600 W
Puissance restituée en micro-ondes	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2, 450 MHz		
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	32 Kg approx.		



Notes

FR

Français

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

SAMSUNG ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

MAGNETRONOVEN

(COMMERCIEEL)

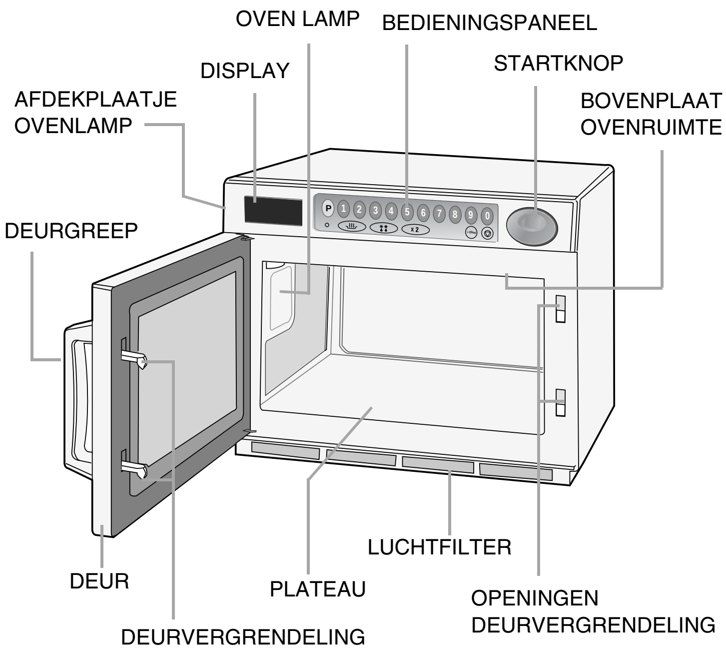
Gebruikershandleiding en bereidingstips

CM1929 (1850 Watt)
CM1629 (1600 Watt)
CM1329 (1300 Watt)

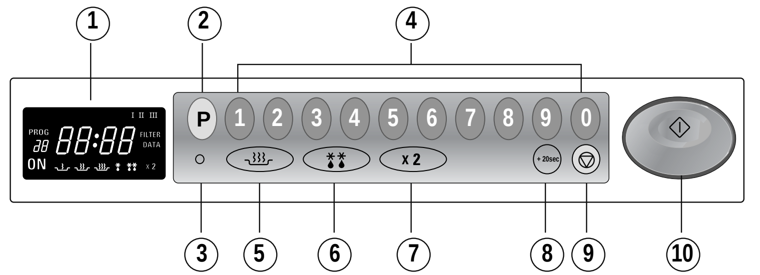


Code No. : DE68-02349B

Oven

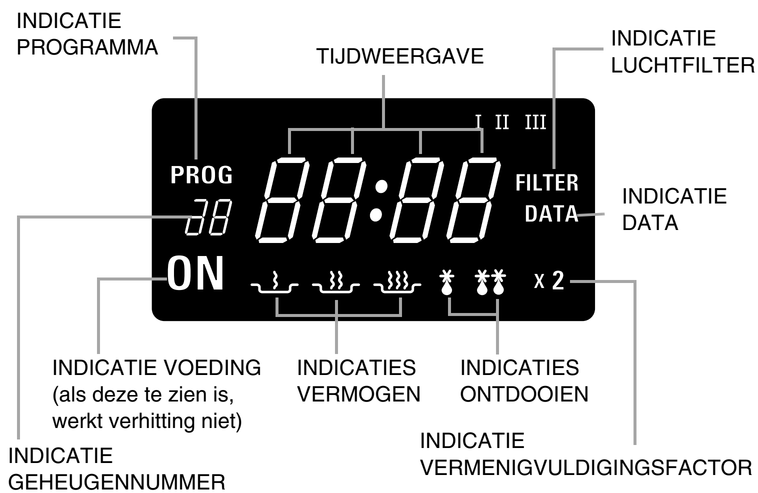


Bedieningspaneel



1. DISPLAY
2. PROGRAMMEERTOETS
3. PROGRAMMABEVEILIGINGSTOETS
4. CIJFERTOETSEN (tijd, geheugen programmeren)
5. VERMOGENTOETS
6. ONTDOOITOETS
7. TOETS VOOR DUBBELE PORTIES
8. +20sec-TOETS (tiptoets)
9. STOP/ANNULEREN-TOETS
10. STARTKNOP

DISPLAY



Over deze gebruiksaanwijzing

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing
bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven.

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Geschikte accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

Voorin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.

In de stapsgewijze procedures worden twee verschillende symbolen gebruikt.

☛	✉
Belangrijk	**Opmerking:**

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsvoorschriften

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

Waarschuwing:
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

Waarschuwing:
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

Waarschuwing:
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Waarschuwing:
Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u **ALTIJD** en nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer **ALTIJD** na het verwarmen.
Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor het verlenen van **EERSTE HULP** opvolgen:

* De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
* Afdekken met droog, schoon verband.
* Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Waarschuwing:
De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons. **GEEN** metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort, gebruiken. Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.

  Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
  De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten of kleren.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
  Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken..

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

- **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
  Luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort, niet verwarmen.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- **NOOIT** de ventilatieopeningen bedekken met textiel of papier. Deze kunnen vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.
- **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om brandwonden te voorkomen wanneer u een schotel uit de oven haalt.
- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
  Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
- Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

- Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).

Reden: dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

- **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan.
  U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

BELANGRIJK

- Laat NOOIT jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven bewaren of verbergen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Magnetronoven installeren

Deze magnetronoven kunt u bijna overal plaatsen (aanrecht, keukenplank, verrijdbaar keukenblok, tafel).

☛ Voor uw veiligheid dient het apparaat:
- goed geaard te zijn,
- aangesloten te worden op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz, wisselspanning.

1. Zet de oven op een egaal, stabiel en waterpas werkvlak. Stel de oven zo op dat er voldoende ventilatieruimte blijft. Aan de achterzijde en aan weerszijden moet dat minimaal 10 cm zijn en aan de bovenzijde minimaal 20 cm. (Zie pagina 10. voor informatie over op elkaar plaatsen van twee ovens.)
2. Blokkeer nooit de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.
3. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven.
4. Steek de netkabel in een geaard stopcontact. Als de netkabel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor het monteren van een nieuwe kabel van het juiste type.

☛ Verwijder de beschermfolie aan de buitenkant. Deze folie is aangebracht om het apparaat tegen krassen te beschermen. Verwijder het voor installatie of voordat u de oven gaat gebruiken.

Gebruik in de buitenlucht

Deze magnetronoven is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht. Hij mag alleen binnen worden gebruikt.

Tijdens het afkoelen

Zet het apparaat niet uit als de ventilator automatisch 1 minuut draait.

Aanbevelingen

- Zet de magnetronoven NIET op een plek waar het heet of vochtig kan zijn.
  Voorbeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.
- Let op het opgenomen vermogen van de magnetronoven. Kies bijvoorbeeld een verlengkabel die minimaal dezelfde specificaties als de bijgeleverde netkabel heeft.
- Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

NL

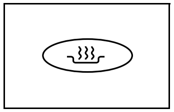
Bereiding in één fase

Deze oven is in de fabriek ingesteld voor automatisch bereiden.

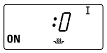
Controleer of de oven op een geaard stopcontact is aangesloten en of "ON" op het display verschijnt.

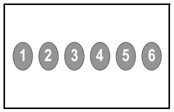
Open de deur. (De lamp in de ovenruimte gaat aan.)

Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze midden in de oven en duw de deur stevig dicht.(De lamp in de ovenruimte gaat uit.)



1. Stel het juiste vermogen in door het herhaald indrukken van de vermogentoets.
<u>Resultaat:</u> Het gekozen vermogen veschijnt op het display.

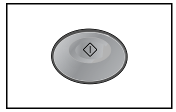




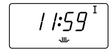
2. Stel met de **CIJFER** toetsen de gewenste bereidingstijd in.
<u>Resultaat:</u> De gekozen tijd verschijnt op het display.



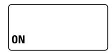
De maximale tijd die bij een bepaald vermogen kan worden ingesteld is aangegeven onder "Vermogen en tijden" op pagina 6. De **CIJFER** toetsen reageren niet als u een bereidingstijd instelt die de maximale waarde overschrijdt. Het is onmogelijk een bereidingstijd in te stellen die de maximale bereidingstijd voor dat programma overschrijdt. De indicatie voor vermogen knippert. Druk op de annuleren-toets om een ander vermogen en een andere bereidingstijd in te stellen.



3. Druk op de knop ◇.
<u>Resultaat:</u> De lamp en de ventilator gaan aan.
Het verhitten begint.
De tijd op het digitale display loopt terug.



Als de tijd verstreken is, hoort u 4 keer een pieptoon en het verhitten stopt. De lamp gaat uit. Op het display staat 1 minuut lang "" en de ventilator blijft draaien om de onderdelen in de oven af te koelen. De ventilator blijft draaien, ook als u de deur opent. U kunt voedsel uit de oven halen terwijl de ventilator draait.



4. Open de deur en haal het voedsel uit de oven.
Sluit de deur. De lamp in de ovenruimte gaat uit.

Tijdens het verhitten kunt u de oven stoppen met één druk op de toets ⊘. Nu knippert de indicatie "ON". Deze gaat uit als u weer op de toets ⊘ of de knop ◇ drukt. U kunt weer met verhitten beginnen door op de knop ◇ te drukken, of het programma annuleren door nogmaals op de toets ⊘ te drukken. Als de oven NIET bezig was met verhitten, kan het gekozen programma met één druk op de toets ⊘ geannuleerd worden. U kunt één of meerdere keren op de +20sec-toets drukken om de bereidingstijd steeds met 20 seconden te verlengen. U kunt echter de maximale tijd die bij een gekozen vermogen hoort niet overschrijden.

Als u de netkabel voor het eerst in het stopcontact steekt, piept de oven één keer en alle indicaties verschijnen 5 seconden op het display.

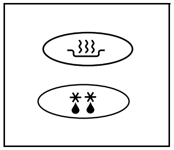
Als u na het verhitten de deur opent, gaat de lamp automatisch aan en 1 minuut later weer uit.

Als u de deur tijdens het verhitten opent, stopt de oven en de lamp gaat automatisch aan en 1 minuut later weer uit. Als u de deur méér dan 1 minuut open laat staan, piept de oven iedere minuut en na 5 minuten verschijnt de indicatie "ON" op het display.

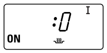
Koken/opwarmen(vervolg)

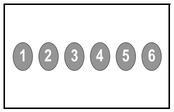
NL

Bereiding in meerdere fasen



1. Kies het gewenste vermogen door op de toets voor het kiezen van het **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** te drukken.
   Resultaat: Het gekozen vermogen wordt in het display getoond.



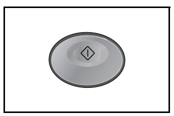


2. Kies met de **CIJFER** toetsen de gewenste bereidingstijd.
   Resultaat: De gekozen bereidingstijd wordt in het display getoond.

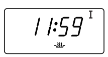


   De maximale bereidingstijd bij de diverse vermogensstanden kunt u vinden in het gedeelte getiteld: “Vermogensstanden en tijdseenheden”. De **CIJFER** toetsen werken of reageren niet wanneer u een bereidingstijd instelt die hoger ligt dan deze maximumwaarde. U kunt ook geen bereidingstijd instellen die hoger ligt dan de voor het betreffende programma geldende maximumtijd. Heeft u dat wel gedaan, druk dan op de toets **ANNULEREN** en stel opnieuw het vermogen en de bereidingstijd in.

3. Herhaal de stappen 1 en 2 voor het instellen van de fasen **II** en **III**.



4. Druk op de toets ◇:
   Resultaat: De verlichting van de magnetron en de ventilator gaan aan. De magnetron start automatisch volgens de ingestelde bereidingstijd en vermogen (fase **I** → fase **II** stage → fase **III**).
   De tijd in het display telt af.



☛ U kunt niet tegelijkertijd **VERMOGEN** en **ONTDOOIEN** instellen.

☛ In dit geval worden deze standen na elkaar gekozen.

Vermogen en tijden

Met de functie vermogen kunt u de hoeveelheid energie aanpassen en daarmee de benodigde tijd voor het bereiden en opwarmen van voedsel. Dit is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. U kunt uit de hieronder aangegeven vermogens kiezen.

Niveau	CM1929		CM1629		CM1329	
	Percen-tage	Vermo-gen	Percen-tage	Vermo-gen	Percen-tage	Vermo-gen
HOOG	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MIDDELLAAG	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LAAG	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HOOG ONTDOOIEN	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LAAG ONTDOOIEN	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

De bereidingstijden in de recepten en in deze handleiding komen overeen met het aangeven vermogen.

Niveau	Max. tijd
HOOG	25 min.
MIDDELLAAG	40 min.
LAAG	40 min.
HOOG ONTDOOIEN	50 min.
LAAG ONTDOOIEN	50 min.

Bereiding stoppen

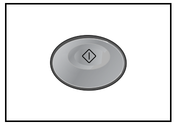
U kunt de bereiding op elk moment onderbreken, zodat u:

- ***kunt controleren of het voedsel gaar is,***
- ***het voedsel kunt omdraaien of doorroeren,***
- ***het voedsel kunt laten nawarmen.***

Om de bereiding te stoppen...	Doe het volgende...
Tijdelijk	Open de deur of druk één keer op de toets . Resultaat: Programma stopt. Als u de bereiding wilt voortzetten, sluit de deur en druk nogmaals op de knop .
Definitief	Druk twee keer op de toet . Resultaat: De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.

Als u de bereidingsinstellingen vóór de bereiding wilt annuleren drukt u één keer op de annuleren-toets ( ).

Herhaalfunctie



1. Met de startknop kunt u de laatst gebruikte bereidingsinstelling herhalen (hierbij maakt het niet uit of u handmatig of vanuit het geheugen werkt). De oven kiest dan precies dezelfde tijd en hetzelfde vermogen als bij de laatste instelling.
2. De herhaalfunctie wordt geannuleerd als de stroom uitvalt.

+20sec-toets gebruiken

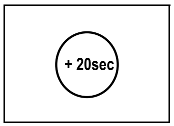
Dit is een tiptoets. Met één druk op deze toets wordt het verhitten meteen gestart.

Tijdens het verhitten kunt u de bereidingstijd verlengen met de +20sec-toets.

Bij iedere druk op de +20sec-toets wordt de bereidingstijd verlengd. De maximale tijd kan niet worden overschreden.

Net als bij normaal koken kan het voorkomen dat u de bereidingstijd wilt aanpassen aan uw eigen smaak of het soort voedsel. U kunt:

- ***op ieder gewenst moment de deur openen en kijken hoe de bereiding verloopt,***
- ***de deur sluiten,***
- ***de resterende bereidingstijd verlengen.***



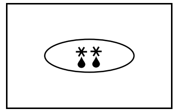
Voordat u de oven aanzet, kunt u de tijden verlengen/verkorten met de tijdtoetsen of de +20sec-toets. Tijdens de bereiding mag de tijd alléén worden verlengd met de +20sec-toets.

Ontdooifunctie gebruiken

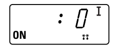
Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte of vis ontdooien.

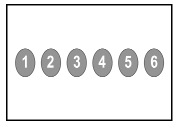
☛ Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron.

Open de deur. Leg het bevroven voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



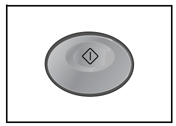
1. Druk op de ontdooitoets om **HOOG ONTDOOIEN** (⁑) of **LAAG ONTDOOIEN** (*) in te stellen.
<u>Resultaat:</u> De gekozen indicatie voor ontdooien verschijnt op het display.



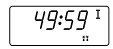


2. Druk op de **CIJFER** toetsen om de ontdooitijd in te stellen (max. 50 min.).





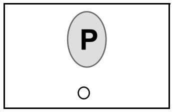
3. Druk op de knop ◇ .
<u>Resultaat:</u> Het ontdooien begint.



✉ Het is niet mogelijk een langere ontdooitijd in te stellen dan 50 min. De indicatie voor ontdooien knippert. Druk op de annuleren-toets en stel een nieuwe ontdooitijd in. (⊘)

✉ Als de oven al 25 minuten bezig is met ontdooien, kunt u NIET overstappen van ontdooien naar verhitten (koken/opwarmen).

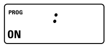
één fase

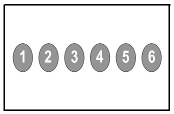


1. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(P). Houd beide 2 seconden ingedrukt.

   Druk de toetsen stevig in.

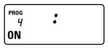
   Resultaat: Op het digitale display verschijnt de PROG-indicatie.

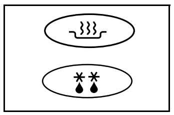




2. Druk op de **CIJFER** toets die correspondeert met het gewenste geheugennummer.

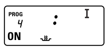
   Resultaat: Het gekozen geheugennummer verschijnt onder de PROG-indicatie.

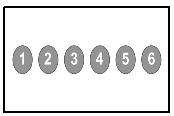




3. Druk op de vermogentoets om het gewenste **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** in te stellen.

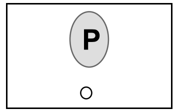
   Druk één of meerdere keren op de **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** toets tot u het gewenste vermogen bereikt.





4. Druk op de **CIJFER** toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

   De maximale tijd die bij een bepaald vermogen kan worden ingesteld is aangegeven onder “Vermogen en tijden” op pagina 6. De **CIJFER** toetsen reageren niet als u een bereidingstijd instelt die de maximale waarde overschrijdt.
   Het is onmogelijk een bereidingstijd in te stellen die de maximale bereidingstijd voor dat programma overschrijdt. De indicatie voor vermogen knippert. Druk op de annuleren-toets om een ander vermogen en een andere bereidingstijd in te stellen.



5. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(P). Houd beide weer 2 seconden ingedrukt.

   Resultaat: De PROG-indicatie en het geheugennummer knipperen 3 keer en u hoort een piepgeluid. Daarna is het display leeg.

   Let op: Druk de juiste toetsen stevig in.

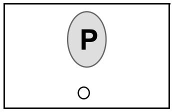


6. Herhaal bovenstaande procedures als u meer wilt programmeren.

   Het geheugen biedt ruimte aan 30 programma’s. Controleer elk programma.
   Na het programmeren hoeft u alleen maar op een **CIJFER** toets te drukken om de bereiding vanuit het geheugen te starten. Het gekozen programma begint automatisch met de bereiding.

NL

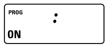
meerdere fasen

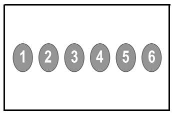


1. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(P). Houd beide 2 seconden ingedrukt.

   Druk de toetsen stevig in.

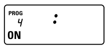
   Resultaat: Op het digitale display verschijnt de PROG-indicatie.

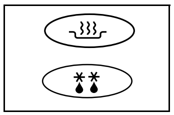




2. Druk op de **CIJFER** toets die correspondeert met het gewenste geheugennummer.

   Resultaat: Het gekozen geheugennummer verschijnt onder de PROG-indicatie.

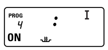


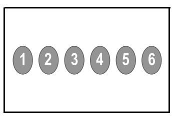


3. Druk op de vermogentoets om het gewenste **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** in te stellen.

   Resultaat: Na de eerste keer indrukken van de vermogentoets verschijnt het standaardvermogen HOOG op het display.

   Druk één of meerdere keren op de **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** toets tot u het gewenste vermogen bereikt.

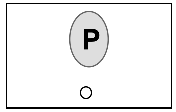




4. Druk op de **CIJFER** toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

   De maximale tijd die bij een bepaald vermogen kan worden ingesteld is aangegeven onder "Vermogen en tijden" op pagina 6. De **CIJFER** toetsen reageren niet als u een bereidingstijd instelt die de maximale waarde overschrijdt. Het is onmogelijk een bereidingstijd in te stellen die de maximale bereidingstijd voor dat programma overschrijdt. De indicatie voor vermogen knippert. Druk op de annuleren-toets om een ander vermogen en een andere bereidingstijd in te stellen.

5. Herhaal de stappen 3 en 4 voor het instellen van de fasen **II** en **III**,



6. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(P). Houd beide weer 2 seconden ingedrukt.

   Resultaat: De PROG-indicatie en het geheugennummer knipperen 3 keer en u hoort een piepgeluid. Daarna is het display leeg.

   Let op: Druk de juiste toetsen stevig in.



7. Herhaal bovenstaande procedures als u meer wilt programmeren.

   Het geheugen biedt ruimte aan 30 programma's. Controleer elk programma. Na het programmeren hoeft u alleen maar op een **CIJFER** toets te drukken om de bereiding vanuit het geheugen te starten. Het gekozen programma begint automatisch met de bereiding.

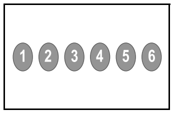
☛ U kunt niet tegelijkertijd **VERMOGEN** en **ONTDOOIEN** instellen.

☛ In dit geval worden deze standen na elkaar gekozen.

Gerechten vanuit geheugen bereiden

Na het programmeren hoeft u alleen op het gewenste geheugennummer te drukken. Dan begint de oven automatisch met verhitten en gebruikt de bereidingstijd en het vermogen dat is voorgeprogrammeerd.

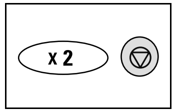
1. Controleer of de oven is aangesloten op een geaard stopcontact en of “ON” op het display staat.
2. Open de deur.
   De lamp in de ovenruimte gaat aan.
3. Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze midden in de oven en duw de deur stevig dicht.
   Resultaat: De lamp in de ovenruimte gaat uit.



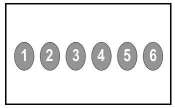
4. Druk op de **CIJFER** toets.
   Resultaat: Het gekozen geheugenprogramma wordt gestart. De **CIJFER** toetsen 1, 2, 3 werken pas na 2 seconden.

Langere bereidingstijd voor dubbele porties programmeren

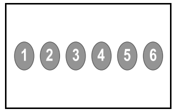
NL



1. Houd ingedrukt en druk op x2. Houd beide 2 seconden ingedrukt.

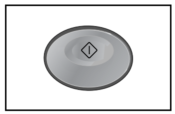


2. Met de **CIJFER** toetsen kunt u het gewenste programmanummer kiezen.



3. Druk op **CIJFER** toetsen om een vermenigvuldingingsfactor tussen 1,00 tot 9,99 in te stellen.

   De verlenging van de bereidingstijd is standaard ingesteld 1,65.
   Zorg dat u per geheugennummer de juiste factor tussen 1,00 en 9,99 instelt.



4. Druk op de knop .

Druk op de toets om de programmeermodus te verlaten.
U kunt weliswaar een vermenigvuldigingsfactor instellen die hoger is dan de bij het gegeven vermogen geldende maximale tijd, maar de oven zal die maximale tijd nooit overschrijden.

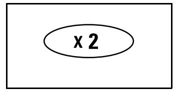
NL

Langere bereidingstijd voor dubbele porties programmeren (vervolg)

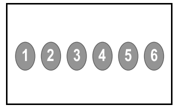
Vermenigvuldigingsfactor voor dubbele porties wijzigen

Functie	Toets	Display	Opmerking
Wijziging vermenig-vuldiging sfactor	Houd ingedrukt en druk op x2	PROG F . ON x2	Houd ingedrukt 2 seconden.
	Codenummer	PROG 1 F 1.65 ON x2	Na 1 seconde verschijnt de standaardwaarde op het display.
	(Geef gewenste factor in)	PROG 1 F2.00 ON x2	1,00 ~ 9,99 beschikbaar (verander de factor indien gewenst).
	Druk op	PROG 1 F2.00 ON x2	Als u niets meer wilt veranderen, drukt u op om de wijzigings-modus te verlaten.
	Nieuw codenummer	PROG 2 F 1.65 ON x2	Sla deze stap over als hij niet noodzakelijk is.
	(Geef gewenste factor in)	PROG 2 F2.30 ON x2	Sla deze stap over als hij niet noodzakelijk is.
	Druk op	PROG 2 F2.30 ON x2	Sla deze stap over als hij niet noodzakelijk is.
	Druk op	(Annulerensmodus)	Hiermee verlaat u de wijzigingsmodus.

Dubbele porties vanuit geheugen bereiden



1. Druk op de toets voor dubbele porties.



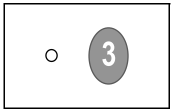
2. Druk op het gewenste geheugennummer.
<u>Resultaat:</u> De bereidingstijd, vermenigvuldigd met de ingestelde factor, verschijnt op het display en de bereiding start, waarbij de tijd terug loopt.

U hoeft niet op de knop te drukken om met het verhitten te beginnen.

NL

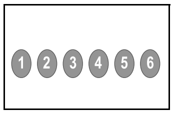
Schoonmaaktijd luchtfilter programmeren

Als de indicatie voor luchtfilter (FILTER) op het display verschijnt, moet u het filter schoonmaken. Volg hierbij de instructies onder "Luchtfilter schoonmaken", hierboven. Volg de onderstaande procedure als u de schoonmaaktijd van het luchtfilter wilt veranderen.



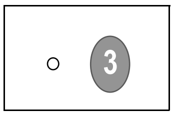
1. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk op cijfertoets **3**. Houd beide 2 seconden ingedrukt.
   <u>Resultaat:</u> Op het display verschijnt de schoonmaaktijd die u hebt ingesteld en die de fabrikant heeft ingesteld.

   Standaard is ingesteld dat het filter moet worden schoongemaakt als de oven in totaal 500 uur heeft gewerkt.

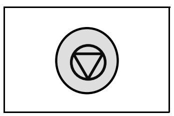


2. Druk op cifertoetsen om de gewenste schoonmaaktijd in te stellen.

   U kunt tot 999 uur instellen.



3. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk op cijfertoets **3**.
   Houd beide 2 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.
   Het programmeren van de schoonmaaktijd van het luchtfilter is voltooid.

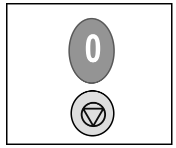


4. Druk op de annuleren-toets om terug te keren naar de bereidingsmodus.(⊽).

   Als de geprogrammeerde periode is verstreken, moet u het filter schoonmaken. Zie pagina 16.

Pieptoon kiezen

U kunt de pieptoon kiezen. Er zijn 4 geluidsniveaus beschikbaar.



Houd ⊽ ingedrukt en druk op cijfertoets **0**. Houd beide 2 seconden ingedrukt.
<u>Resultaat:</u> Pieptoon gaat een niveau hoger.

Pieptoon 0 maakt geen geluid.

Als u de twee hierboven aangegeven toetsen indrukt, verschijnen de instellingen in deze volgorde:
Geluid 0 → Geluid 1 → Geluid 2 → Geluid 3 → Geluid 0 (geen geluid)

Standaardtoon is geluid 2.

Foutcodes

NL

Fouttype	Code	Pieptoon	Oorzaak	Oplossing
Verkeerde netfrequentie (50/60 Hz)	E1	Een lange pieptoon 2 seconden	De netfrequentie is hoger of lager dan 50Hz.	Trek de netkabel uit het stopcontact en controleer de netfrequentie. Steek de stekker in het stopcontact van 50 Hz. Controleer of "E1" verschijnt. Als de foutcode opnieuw verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Voeding HVT-I werkt niet	E41	Een lange pieptoon 2 seconden	De elektrische schakelingen in de oven werken niet correct.	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel in het stopcontact en controleer of “E41” opnieuw verschijnt. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Voeding HVT-II werkt niet	E42	Een lange pieptoon 2 seconden	De elektrische schakelingen in de oven werken niet correct.	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel in het stopcontact en controleer of “E42” opnieuw verschijnt. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
EEPROM werkt niet	E5	Een lange pieptoon 2 seconden	Geheugen-IC (EEPROM-IC) werkt niet correct. Bij deze conditie zijn alle functies van de oven in orde, uitgezonderd het geheugen. (U kunt de oven handmatig bedienen)	Druk op een of meerdere keren op de annuleren-toets om een geheugenprogramma te activeren. Als foutcode “E5” blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.

Combinatietoetsen

Opmerking: Druk op toets 1 en daarna op de volgende toets.
Houd beide 2 seconden ingedrukt.

Functie	Toetsingave		Display	Opmerking
	Toets 1	Volgende		
Totale aaneenge-sloten periode	Annuleren (⊗)	1	99 99 ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 10 uur
Totale werkingsduur magnetron	Annuleren (⊗)	2	99 99 ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 1 uur
Gebruik geheugen-programma (aantal keer)	Annuleren (⊗)	Start	PROG DATA ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt.
	Codenummer		PROG 1 DATA ON	
	(Data display na 2 seconden)		PROG 1 7 39 DATA ON	739 keer gebruikt.
	(Nieuwe code kan worden ingegeven na datadisplay)		PROG 2 DATA ON	
	Annuleren (⊗)		(Annuleren-smodus)	
Verhittingstijd per geheugen-programma (automatisch sequentieel display)	Annuleren (⊗)	P	PROG 1 1:10 ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt.
			(Sequentiële weergave 3 seconden van 1 tot 30)	
	Annuleren (⊗)		(Annuleren-smodus)	

Onderhoud van uw magnetronoven

NL

Magnetronoven schoonmaken

1. Haal voor het schoonmaken van de oven de netkabel uit het stopcontact.

2. Maak de binnenkant van de oven schoon. Verwijder alle voedselresten met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als de oven erg vuil is. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

   Voedselresten of vocht op de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers kunnen microgolven absorberen. Hierdoor kunnen er vonken onstaan.

3. Maak de buitenkant van de oven schoon met een sopje en maak hem daarna droog met een zachte doek.
   LET OP: Zorg dat er geen water in de ventilatieopeningen (aan de achterzijde) en het bedieningspaneel komt.

4. Maak de ruit van de deur schoon met een zeer mild schoonmaakmiddel en water. Daarna droogmaken met een zachte doek. Gebruik geen speciale ruitenreiniger omdat er dan krassen op de deur kunnen komen.

Onderhoud van uw magnetronoven (vervolg)

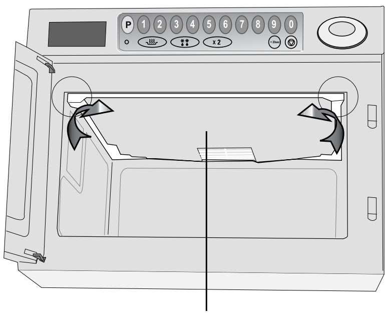
Bovenplaat ovenruimte schoonmaken

1. Duw de borgingen van de bovenplaat met twee handen naar binnen en trek ze daarna naar beneden. Neem dan de bovenplaat uit de oven.

2. Spoel de bovenplaat af in een sopje of een speciaal reinigingsmiddel voor het hygiënisch verwijderen van voedselresten.

3. Plaats de bovenplaat weer terug voordat u de oven weer gaat gebruiken.

LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Zorg dat deze niet vervormd raken. Hierdoor kunnen er vonken optreden tijdens het bereiden. Neem in zo'n geval contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.



Bovenplaat ovenruimte

Luchtfilter schoonmaken

Maak het luchtfilter regelmatig schoon volgens deze instructies. Er kunnen problemen ontstaan als er zich stof in het luchtfilter ophoopt.

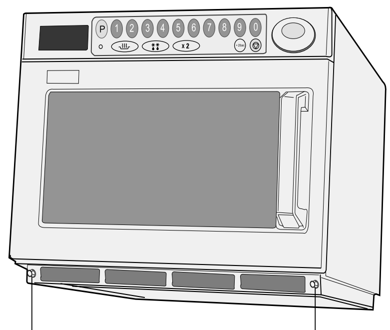
1. Verwijder de boutjes aan bijde zijde van het luchtfilter.

2. Verwijder het luchtfilter voorzichtig.

3. Spoel het filter af in een warm sopje.

4. Voordat u de oven weer gaat gebruiken moet u het luchtfilter terugplaatsen.

- If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem on the oven.
- Als er zich vuil ophoopt in het luchtfilter kan de oven oververhit raken.
- Voor het veranderen van de schoonmaaktijd van het luchtfilter, zie “Schoonmaaktijd luchtfilter programmeren”, Zie pagina 13.



Boutjes

Installatieinstructies voor het op elkaar plaatsen van 2 ovens

Let op:

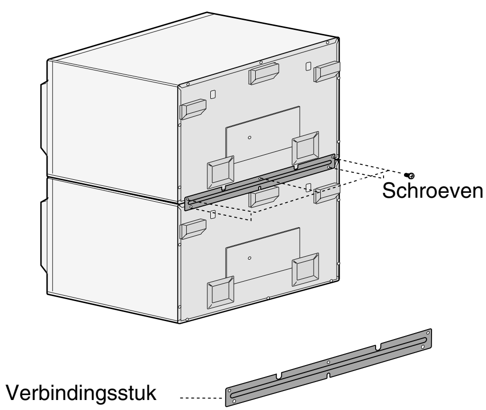
1. Haal voor installatie de netkabel uit het stopcontact.
2. Gebruik het meegeleverde verbindingsstuk als u twee ovens op elkaar wilt plaatsen.
3. U kunt maximaal twee ovens op elkaar plaatsen.

   ✉ Alleen deze modellen mogen op elkaar geplaatst worden.

   Let op: Zorg dat de oven leeg is.

Installatie

1. Zet de ovens op elkaar.
2. Verwijder 6 schroeven zoals in de afbeelding is aangegeven.
3. Zet de ovens aan elkaar vast met het verbindingsstuk.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals in de afbeelding is aangegeven. Draai ze stevig vast.
5. Zorg dat de bovenste oven op een veilige en praktische hoogte staat.



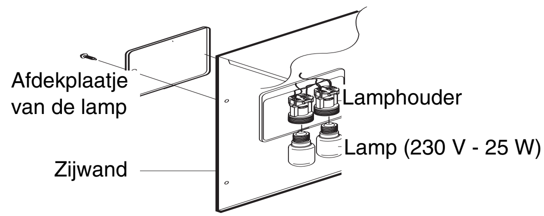
Lamp vervangen

Let op:

1. Verwijder de schroef van het afdekplaatje van de lamp.

   ✉ U hoeft de zijwand van de oven niet te verwijderen om de lamp te kunnen vervangen.

2. Verwijder de lamp door deze rechtsom te draaien.
3. De nieuwe lamp draait u er linksom in.



Geschikt kookgerei

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ : **geschikt**
✓✗ : **onzeker**
✗ : **ongeschikt**

D: diepvries **K: koud**

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawa-rmtijd
			1850W	1600W	1300W	
BROOD & GEBAK						
Ontdooien						
Baguette 22 cm D		ONTDOOIEN 1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Baguette 22 cm X 2 D		ONTDOOIEN 1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Gebak, 1 punt D	Op bord	ONTDOOIEN 2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Opwarmen						
Quiche 28 cm, 1 punt 136g	Op bord	ONTDOOIEN 1 (❄❄) HOOG	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min. 1 min.
Pasteitjes X 2 D	Verwijder aluminiumfolie Op bord	HOOG	0'10"	0'15"	0'15"	1 min.
Vruchtentaart D	Op bord	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	1 min.
Croissant X 2 D	Op bord	HOOG	0'05"	0'10"	0'10"	1 min.
Bladerdeeg-gerechten 227g K	Op bord	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Hartige taart met kip en champignons X 2 K	Verwijder aluminiumfolie Op bord	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Hartige taart met kip en champignons K	Op bord, Verwijder aluminiumfolie	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
HAPJES & VOORGERECHTEN						
Bereiden						
Bacon, plakje K	Op rooster	HOOG	1'30"	1'40"	1'50"	1 min.
Eieren, gepocheerd X 2 K	In schaaltje	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
Eieren, roerei X 2 K	Kluts eieren en doe in schaal	HOOG	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min.
Worstjes X 2, dik K	Inprikken	MIDDELLAAG	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawa-rmtijd
			1850W	1600W	1300W	
HAPJES & VOORGERECHTEN						
Opwarmen						
Worstjes D	Op bord	MIDDELLAAG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Engels ontbijt K	Afdekken	MIDDELLAAG	2'30"	2'40"	2'50"	1 min.
Hamburger D		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Kipburger D		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Kebab 162 g D		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Hot Dog D		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Pizza 190 g D	Op bord	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Spareribs 200 g D	Op bord	MIDDELLAAG	3'30"	3'45"	4'00"	1 min.
Kipkluifjes X 6 D	Op bord, dunne delen naar het midden	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Witte bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken en halverwege de bereidingstijd doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Witte bonen in tomatensaus 250 g	Afdekken en halverwege de bereidingstijd doorroeren	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
NAGERECHTEN						
Opwarmen						
Appelkruimeltaart 200 g D	In schaal afdekken	HOOG	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.
Kerstpudding 150 g K	In schaal	HOOG	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.
Cakerol met jam 80g D	Op bord	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
Flensjes 2 D	Prik plastic folie in	HOOG	0'50"	1'00"	1'10"	1 min.
Biscuitgebak D	X 2 X 1	HOOG HOOG	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 min. 2 min.
Biscuitgebak D	X 2 X 1	HOOG HOOG	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 min. 2 min.

NL

D: diepvries **K: koud**

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
GERECHTEN VOLGENS RECEPT						
Opwarmen						
Kaasgratin K	In schaal geschikt voor magnetron	HOOG	3'30"	3'40"	3'50"	1 min.
Kip Tikka masala D	Prik plastic folie in	HOOG	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Thaise groene curry met kip D	Prik plastic folie in	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne D	Prik plastic folie in	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Gekookte kip ½ K	In ingeprikte magnetronzak	MIDDELLAAG	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagna 192 g	In schaal geschikt voor magnetron	MIDDELLAAG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Mosselen 466g D	Prik in zak	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Zalm & advocadorolletje K	Prik in zak	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Gehakt met aardappelpuree 300g K	Dek af	MIDDELLAAG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Niervetpudding K	Dek af - zet rechtop op schaal geschikt voor magnetron	LAAG	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Kip in rode pesto 312g D	Prik in zak, op bord	ONTDOOIEN 1(❄) HOOG	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min.
Tagliatelle carbonara K	Prik plastic folie in, op bord	HOOG	1'40"	2'00"	2'20"	1 min.
Tortellini formaggio K	Afgedekt in schaal	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Groententaart K	In schaal geschikt voor magnetron	HOOG	3'20"	3'35"	3'50"	1 min.
Kant-en-klaar maaltijd 350g K	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Kant-en-klaar maaltijd 700g K	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min.

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
VERSE GROENTEN						
Koken 500 g						
Snijbonen	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Kool, gesneden	10 eetlepels water Dek af	HOOG	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Wortels, gesneden	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Bloemkool, roosjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Sperziebonen	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Aardappels, in schil	Turn half way	HOOG	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Spruitjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.
Snijbonen	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Sperziebonen	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Kool, gesneden	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.

Bereidingstips (vervolg)

D: diepvries **K: koud**

Recept	Methode	Vermogen	Tijd 1850W	Tijd 1600W	Tijd 1300W	Nawarmtijd
VERSE GROENTEN						
Koken 500g						
Wortels	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Bloemkool, roosjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Maïskolf	Dek af	HOOG	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Babymaïs	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	5'00"	5'15"	5'30"	2 min.
Champignons, ongesneden	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Aardappels, in schil 230 ~ 290 g X 1		HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Aardappels, puree X 2 Aardappels, puree X 4		HOOG HOOG	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min. 2 min.
Ratatouille 500 g		HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Spruitjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RIJST, 500 g						
Opwarmen						
Rijst, gekookt D	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Rijst, pilav D	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

De magnetronoven reinigen

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van veten voedselresten te voorkomen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***
- ***Onderplaat***

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

3. Plaats een kopje verdund citroensap op de onderplaat en schakel de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen.

✉ Zorg ervoor dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen terecht komt.

✉ Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.

✉ Let bij het reinigen van de afsluitstrips vooral goed op het volgende:
- Dat zich geen vuilresten ophopen
- Dat de deur goed sluit

✉ **Reinig de** binnenkant van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetronoven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

De magnetronoven opbergen of laten repareren

NL

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afsluitstrippen***
- ***Beschadigde of verbogen ovenbehuizing***

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de oven. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- Haal de stekker uit het stopcontact.

✉ Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product
(elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

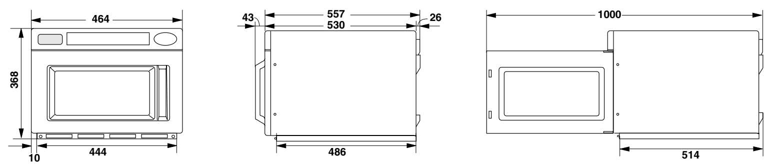
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CM1929**	**CM1629**	**CM1329**
Netspanning	230 V ~ 50 Hz		
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	3200 W	3000 W	2600 W
Afgegeven vermogen	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz		
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Inhoud	26 litre		
Gewicht Netto	ong. 32 Kg		



SAMSUNG ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk